INSALATINA DI GRANO SARACENO CON VERDURINE, OLIVE E FETA



Ingredienti Menù

120 g. Soleggiati - TX1

360 g. Dadolata di verdure - BS0K

90 g. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

90 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredienti

540 g. Grano saraceno

150 g. Feta

q.b. Menta fresca

q.b. Pepe

q.b. Sale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone.

Lavare sotto un getto d’acqua corrente il grano saraceno, quindi cuocerlo in abbondante acqua bollente salata per circa quindici minuti. Nel frattempo in una ciotola versare la dadolata di verdure, precedentemente scolata dal liquido di conservazione; aggiungere le olive nostraline, i pomodori Soleggiati divisi a metà per il lato lungo e condire con olio extravergine, qualche foglia di menta fresca, pepe e sale. A questo punto scolare il grano saraceno e raffreddarlo velocemente sotto un getto d’acqua; incorporarlo poi agli altri ingredienti mescolando con cura. Con l’aiuto di un copapasta trasferire l’insalatina nei piatti. Completare con pezzetti di feta, un filo d’olio extravergine a crudo e altre foglioline di mentuccia.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)