INVOLTINI DI PROSCIUTTO CRUDO CON INSALATA DI QUINOA



Ingredienti Menù

300 g. Dadolata di verdure - BS0K
420 g. Quinoa tricolore express - VZ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Succo di limone - A11

Ingredienti

q.b. Verdure fresche
q.b. Sale
q.b. Basilico fresco
100 g. Valeriana
12 fette Prosciutto crudo
300 g. Formaggio fresco
q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Farcire le fette di prosciutto crudo con il formaggio e arrotolarle. A parte versare in una terrina la quinoa tricolore express, la dadolata di verdure, il basilico fresco tagliato a listarelle e condire con sale, pepe, succo di limone e olio extravergine di oliva. Mescolare gli ingredienti e impiattare decorando con carote e zucchine tagliate a listarelle.

© 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)