

LOMBINO ESTIVO



Ingredienti Menù

300 g Salsa del mio paese - VSH

40 g Senape - EW0X

Ingredienti

q.b. Insalata riccia

q.b. Rucola

q.b. Sedano

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

(Per 6 persone)

Mondare, lavare e asciugare con cura l'insalata riccia e la rucola che andranno poi trasferite su di un piatto da portata. Tagliare il lombo di maiale a fettine sottili e sistemarlo sull'insalata. Nel frattempo in una ciotola amalgamare la salsa del mio Paese con la senape, il prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine. Condire le fette di carne con la salsa preparata e completare con il sedano tagliato a julienne.