PIATTO RUSTICO EMILIANO CON SALUMI MISTI, GIARDINIERA DI VERDURE, GNOCCO FRITTO E TIGELLE

Ingredienti Menù

70 g Giardiniera all'Emiliana - WO3

Tigella di Modena - 7050

Ingredienti

q.b. Gnocco fritto

q.b. Prosciutto crudo

q.b. Salame

q.b. Mortadella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Prendere un bel tagliere e comporlo con i salumi ben affettati, riempire una ciotolina di Giardiniera all'Emiliana e posizionarla al centro del tagliere. Accompagnare il tagliere con le tigelle di Modena scaldate al forno e gnocco fritto in olio ben caldo.

© 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)