

## PIATTO RUSTICO EMILIANO CON SALUMI MISTI, GIARDINIERA DI VERDURE, GNOCCHI FRITTI 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.