

PRATAIOLI GRIGLIATI IN INSALATA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scolare i prataioli dal loro liquido di conservazione e trasferirli in una ciotola. Aggiungere il prosciutto cotto precedentemente ridotto a cubetti e il sedano tagliato a julienne. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e condire l'insalata con olio extravergine, sale e pepe.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

Funghi prataioli grigliati per antipasti - FDH

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

Prosciutto Cotto

Sedano

Prezzemolo

Sale e Pepe