

CARNE SALADA CON PERE E DATTERINI GIALLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g carne salada
- 2 pere
- 200g Crem-A-Poche "al Gorgonzola DOP"
- 100g Datterini Gialli Interi
- 10g Preparato per la Stabilizzazione del Colore, Bianco
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. noci

PROCEDIMENTO

- Tagliare le pere a spicchi e immergere brevemente nella soluzione di acqua e bianco, scolare e asciugare.
- Comporre il piatto con le fette di carne salada precedentemente condita con olio extravergine, le pere, i datterini gialli e qualche noce.
- Refinire con Crem-à-poche al gorgonzola e decorare il piatto con crema di aceto classica.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche "al
Gorgonzola DOP"**



Datterini Gialli Interi



**Preparato per la
Stabilizzazione del
Colore, Bianco**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Crema di Aceto
Classica con
"Aceto
Balsamico di Modena
Igp"**