

Salade pistoia



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
24226	Tagliatelles aux œufs en nid 1 kg Zini	350 Gramme
38491	Artichauts confits 1 kg	150 Gramme
25151	Oeufs durs écalés inf. 53 g Cocotine	3 Pièce Unitaire
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
215733	Allumettes de lardons crus fumés 1 kg	200 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	150 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	30 Gramme
	Vinaigre balsamique/huile d'olive	30 Centilitre
	Sel/poivre	PM

Recette

1. Mettre en décongélation les pâtes dans un bac gastro avec de l'eau
2. Poêler les lanières de poivrons. Réserver
3. Préparer une vinaigrette avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et l'échalote. Réserver
4. Mélanger les pâtes, les artichauts confits coupés en deux et les poivrons à la vinaigrette
5. Monter dans un bol évasé le mélange. Ajouter en alternance les lardons et les pétales de grana padano. Finir avec les oeufs