

# 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.
- Rifinire 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"**