

CARPACCIO DI TONNO PROFUMATO ALL'ANETO



Ingredienti Menù

120 g Dorati - TN1
300 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aneto
q.b. Finocchi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili i finocchi e posizionarli sul fondo del piatto. Aggiungere il Tonno Affumicato affettato e decorare con i pomodori Dorati. Con un frullatore ad immersione macinare l'aneto con l'Olio extravergine di oliva e condire il carpaccio di Tonno.