INVOLTINI DI TONNO ALLA RICOTTA E SESAMO



Menù-Zutaten

300 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

300 g. Ricotta vaccina

q.b. Radicchio rosso

q.b. Insalata verde

q.b. Basilico

q.b. Sesamo tostato

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la ricotta con il sesamo. Affettare il trancio di tonno e farcirne ogni fetta con il composto preparato, quindi arrotolare in modo da ottenere degli involtini. Tagliare a julienne il radicchio rosso e l'insalata verde. Nel frattempo frullare un poco d'olio extravergine con alcune foglie di basilico. A questo punto distribuire sul fondo dei piatti la julienne di insalata e accomodarvi sopra i tre involtini. Completare con un filo d'olio aromatizzato al basilico e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)