LENDE TONNÈ

Menù-Zutaten

18 Frutto del Cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH

180 g Sauce tonné - ETH

500 g Arrosto di maiale (Schweinelachsbraten) - 229

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Radieschen

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonné bestreichen. Mit Radieschenscheiben, Petersilie, Kapern, Kapernfrüchten und zerbröseltem gekochtem Eigelb garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln und mit etwas grob gemahlenem buntem Pfeffer würzen.

© 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)