POCHIERTES EI NACH PIEMONTESISCHER ART



Menù-Zutaten

6 (480 g) Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole (Große Thunfischfilets Dorita in Sonnenblumenöl) - WE207
900 g Antipasto piemontese (Piemontesische-Gemüse-Vorspeise) - V11X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

6 Eier
n.B. Frischer Schnittlauch
n.B. Salz
n.B. Weißer Essig

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Piemontesische Gemüse-Vorspeise und die Thunfischfilets auf einem Teller anrichten. In einem Topf etwas Wasser mit etwas Essig und Salz zum Kochen bringen. Ein ganzes Ei in das kochende Wasser geben und einige Minuten kochen, dann mit einem Schaumlöffel abtropfen lassen. Das Ei auf das Thunfischfilet legen. Mit frischem Schnittlauch, einer Prise rosa Pfeffer und einem Schuss Öl verfeinern.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.
Adagiare su un piatto l'Antipasto Piemontese e i Filettoni di tonno. In un tegame sobbollire dell'acqua con un po' di aceto e sale. Aggiungere un uovo intero nell'acqua bollente, cuocerlo per alcuni minuti, poi scolarlo con una mestola forata. Posizionare l'uovo sopra al filettone di tonno. Ultimare con erba cipollina fresca, una macinata di Pepe rosa e un goccio d'olio.

© 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)