

SASHIMI DI TONNO, INSALATA DI FINOCCHIO E CREMA AL TARTUFO



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Per 1 Persona

Utilizzando una mandolina tagliare finemente il finocchio e i ravanelli, condirli con un filo d'olio e un pizzico di sale. Unire il Philadelphia con la salsa nera. Tagliare il tonno a spessore di circa 1 cm e disporlo in un piatto a fianco della salsa tartufata. Adagiare l'insalata di finocchio sopra il tonno, ultimare un pepe rosa e olio extra vergine d'oliva.

Menù-Zutaten

10 g. Salsanera al profumo di tartufo - ED7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

30 g. Formaggio morbido, Philadelphia

80 g. Tonno da sashimi

30 g. Finocchio

q.b. Ravanelli

q.b. Sale