SCHWEINEBRATEN MIT THUNFISCHSAUCE UND KRÄUTERN



Menù-Zutaten

30 g Sauce tonné - ETH

80 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229

n° 4 Frutti del Cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH

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

Zutaten

n.B. Junger Spinat

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonné bestreichen. Mit Kapernfrüchten und jungen Spinatblättern garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln und mit frisch gemahlenem 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)