SCHWEINELENDE NACH MEERESART



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
80 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Sauce tonné - ETH

Zutaten

n.B. Sprossen

Zubereitung

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonné bestreichen. Mit Kapern und Sprossen garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln.

© 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)