SCHWERTFISCH-CARPACCIO MIT GELBEN DATTELTOMATEN UND OLIVEN



Menù-Zutaten

120 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
35 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
550 g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Pinienkerne
n.B. Petersilie
n.B. Gemischter Salat
150 g Möhren

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Zuerst den Salat auf den Teller legen. Den in Scheiben geschnittenen Schwertfisch hinzufügen. Mit gelben Datteltomaten, Oliven, Pinienkernen und rosa Pfeffer garnieren. Mit der Möhre und einem Zweig Petersilie dekorieren. Mit einem Schuss Olivenöl verfeinern und servieren.

© 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)