THUNFISCHTATAR MIT QUELLER UND IN ORANGE MARINIERTEN ZUCCHINI



Menù-Zutaten

300 g Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Orange

n.B. Zucchini

420 g frischer Thunfisch

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Zucchini in Streifen schneiden und mit etwas Salz und Orangensaft marinieren. Den Thunfisch würfelig schneiden und mit etwas Öl und einer Prise Salz würzen. Den abgetropften Queller auf dem Teller anrichten und den Thunfisch mithilfe eines Reisformers in die Mitte setzen. Die marinierten Zucchini und die enthäutete Orange dazugeben. Zuletzt mit etwas nativem Olivenöl extra verfeinern und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.

Tagliare le zucchine a listarelle e marinarle con un po' di sale e succo d'arancia. Tagliare il tonno a cubettini e condirlo con un goccio d'olio e un pizzico di sale. Comporre il piatto mettendo la Èsalicornia sgocciolata e poi il tonno in un coppa pasta al centro. Aggiungere le zucchine marinate e l'arancia tagliata a vivo. Ultimare con un goccio d'olio e servire.

© 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)