

TONNO IN CAMICIA DI PANCETTA CON SALSA DI SENAPE E PANE CROCCANTE



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Per 6 persone.

Preparare il brodo vegetale utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Tagliare il tonno in fette alte 1,5 cm., quindi avvolgerne il bordo con la pancetta tesa affumicata. In una padella scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi soffriggere gli spicchi d'aglio e lo scalogno tritato; inserire le fette di tonno lardellate e cuocere a fiamma bassa. Aggiustare di pepe e sale. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro e farvi tostare il pane tagliato a cubetti. In una ciotola stemperare ora il pesto di senape con il brodo precedentemente preparato. A questo punto trasferire il tonno nei piatti e accompagnarlo con i cubetti di pane tostato. Completare con i germogli e la salsa alla senape.

Menù-Zutaten

100 g. Pesto di Senape - KK7
q.b. Buon brodo vegetale - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. sale
q.b. pepe
20 g. scalogno
2 spicchi aglio
q.b. germogli
110 g. pancarré
60 g. burro
90 g. pancetta tesa affumicata
1200 g. tonno fresco