VITELLO TONNATO CON FRUTTI DEL CAPPERO

Menù-Zutaten

100 g. Dorati - TN1

300 g. Sauce tonné - ETH

60 g. Frutto del Cappero all'aceto - TRH

Zutaten

500 g. Magatello di vitello

60 g. Vino bianco

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone.

Cuocere il magatello al forno come fosse un arrosto. A parte aggiungere alla sauce tonné il vino bianco. Una volta raffreddato il magatello, affettarlo con l'affettatrice. Stendere sul piatto della sauce tonné, precedentemente lavorata con il vino, e scaloppare bene le fette di vitello. Salsare con la sauce tonné lavorata. Al centro montare un ciuffo di misticanza e finire intervallando i dorati con il frutto del cappero tagliato a metà.

© 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)