VORSPEISE MIT GEMISCHTEN MEERESFRÜCHTEN



Menù-Zutaten

30 gr Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
30 gr Salmone scozzese affumicato preaffettato (Scottischer Räucherlachs, vorgeschnitten) - 159
30 gr Tonno Affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück) - 1Z9
50 gr Èmaremix - MZ1
50 gr Èmazzancolle - MJ1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Sauce cocktail au brandy - ERH

Zutaten

Gehackte Petersilie, nach Belieben

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Èmaremix und Èmazzancolle mit nativem Olivenöl extra und Petersilie würzen.
Den Thunfisch und den Schwertfisch in Scheiben schneiden. Alle Zutaten auf Tellern anrichten und mit einem Tupfen Cocktailsauce vollenden.

© 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)