CARPACCIO DI TONNO PROFUMATO ALL'ANETO

Menù Ingredients

120 g Dorati - TN1

300 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Aneto

q.b. Finocchi

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili i finocchi e posizionarli sul fondo del piatto. Aggiungere il Tonno Affumicato affettato e decorare con i pomodori Dorati. Con un frullatore ad immersione macinare l'aneto con l'Olio extravergine di oliva e condire il carpaccio di Tonno.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)