LONZA TONNÈ



Menù Ingredients

18 Frutti del Cappero all’aceto - TRH

180 g Sauce tonné - ETH

500 g Arrosto di maiale - 229

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredients

q.b. Prezzemolo

q.b. Rapanelli

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Gluten Free Method

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili l’Arrosto di maiale e posizionarlo sul piatto. Aggiungere la Sauce tonnè. Decorare con il rapanello tagliato a fette, il prezzemolo, i Capperini, i Frutto del cappero e il tuorlo d’uovo sbriciolato. Ultimare con un filo d’Olio e un po’ di Pepe colorato macinato grosso.

© 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)