

TARTARE DI TONNO AL PASSION FRUIT



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Cubettare il tonno e metterlo in una ciotola. Aromatizzarlo con buccia di lime, un po' di sale e Pepe rosa. Metterlo in un coppapasta e impiattare. Aggiungere le zucchini tagliate a filetti, lo yogurt greco e il Pepe rosa. Ultimare il piatto con la Coulis di Passion fruit.

Gluten Free Method

Sostituendo lo yogurt con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

q.b. Coulis di Passion Fruit - DOOX

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

900 g Polpa di tonno

180 g Yogurt greco

q.b. Lime

100 g Zucchini

q.b. Sale