

VITELLO TONNATO



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Marinar el repollo púrpura con un poco de vinagre de manzana. Cortar la Contra de ternera y colocarla en el plato. Añadir la Salsa a base de mayonesa de atún, las rodajas de rábanos, los brotes, las hojas de apio, el repollo marinado y las alcaparras. Terminar la preparación con un chorrito de Aceite de oliva virgen extra y servir.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

250 g Salsa tonnata - Salsa a base de mayonesa con atún - ETP

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7

500 g Sottofesa di vitello - Contra de ternera - 299

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

al gusto Vinagre de manza

al gusto Rábanos

al gusto Brotes

al gusto Hojas de apio