

CARPACCIO D'ESPADON AVEC DES TOMATES DATTERINI JAUNES ET DES OLIVES



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Répartir le mélange sur le fond du plat. Ajouter l'espodon en tranches. Garnir avec les tomates Datterini jaunes, les olives, les pignons et du poivre rose. Décorer avec la carotte et un bouquet de persil. Terminer avec un filet d'huile et servir.

Ingrédients Menù

120 g Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X

35 g Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1

550 g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

Q.S. Pignons

Q.S. Persil

Q.S. Mélange de salade

150 g Carottes