CARPACCIO DI MARLIN CON FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingrédients Menù

450 g Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

180 g Finocchietto selvatico

q.b. Pepe nero

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Tagliare il Marlin a fette sottili e disporle nel piatto. Condire con Olio extravergine di oliva ed una macinata di pepe nero.

Decorare con finocchietto selvatico e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)