

## CARPACCIO DI TONNO PROFUMATO ALL'ANETO



### Ingrédients Menù

120 g Dorati - TN1  
300 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Aneto  
q.b. Finocchi

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili i finocchi e posizionarli sul fondo del piatto. Aggiungere il Tonno Affumicato affettato e decorare con i pomodori Dorati. Con un frullatore ad immersione macinare l'aneto con l'Olio extravergine di oliva e condire il carpaccio di Tonno.