ÉCHINE THONÉE



Ingrédients Menù

18 Frutti del Cappero all’aceto (Câprons au vinaigre) - TRH

180 g Sauce tonné (Sauce « thonée ») - ETH

500 g Arrosto di maiale (Rôti de porc) - 229

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.b. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

Ingrédients

Persil

Radis

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Préparation sans gluten

Pour 6 personnes

Trancher finement le rôti de porc et le placer dans l'assiette. Ajouter la sauce thonée. Décorer avec des rondelles de radis, du persil, des câpres, les Câprons au vinaigre et le jaune d'œuf émietté. Terminer par un filet d'huile et un peu de poivre coloré grossièrement moulu.

© 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)