

HORS-D'ŒUVRE MIXTE DE LA MER



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Assaisonner avec de l'huile et du persil Èmaremix et Èmazzancolle.

Couper le thon et l'espadon en tranches. Disposer tous les ingrédients dans les assiettes puis finir de dresser avec une noix de sauce cocktail.

Ingrédients Menù

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

180 g Tonno Affumicato (Thon fumé) (tranche) - 1Z9

300 g Èmaremix - MZ1

300 g Èmazzancolle - MJ1

30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato (Saumon fumé
éscossais prétranché) - 159

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

Sauce cocktail au brandy (Sauce cocktail au brandy) - ERH

Ingrédients

Persil haché en quantité suffisante