HORS-D'ŒUVRE MIXTE DE LA MER



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 écossais 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

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.

© 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)