INVOLTINI DI TONNO



Ingrédients Menù

300 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

250 g. Formaggio cremoso
q.b. Sale
q.b. Carote

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone
Confezionare gli involtini ponendo al centro della fetta di tonno affumicato il formaggio cremoso aromatizzato con sale, pepe rosa ed erba cipollina. Arrotolare la fetta e condire con un filo di olio extravergine d'oliva e pepe rosa macinato. Decorare a piacere con carote tagliate a listarelle.

Préparation sans gluten

Utilizzare Formaggio riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)