LONGE DE MER



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7
80 g Arrosto di maiale (Rôti de porc) - 229
Q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Q.s. Sauce tonné (Sauce « thonée ») - ETH

Ingrédients

q.s. Germes

Préparation

Couper le rôti de porc en tranches fines et les disposer sur un plat. Ajouter la sauce « thonée ». Décorer avec les câpres et les germes. Terminer avec un filet d'huile.

© 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)