

## SASHIMI DI TONNO, INSALATA DI FINOCCHIO E CREMA AL TARTUFO



### Ingrédients Menù

10 g. Salsanera al profumo di tartufo - ED7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingrédients

30 g. Formaggio morbido, Philadelphia  
80 g. Tonno da sashimi  
30 g. Finocchio  
q.b. Ravanelli  
q.b. Sale

**Chef:** Maurizio Ferrari

### Préparation

Per 1 Persona

Utilizzando una mandolina tagliare finemente il finocchio e i ravanelli, condirli con un filo d'olio e un pizzico di sale. Unire il Philadelphia con la salsa nera. Tagliare il tonno a spessore di circa 1 cm e disporlo in un piatto a fianco della salsa tartufata. Adagiare l'insalata di finocchio sopra il tonno, ultimare un pepe rosa e olio extra vergine d'oliva.