

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. Finochio
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.