TARTARE DE THON AVEC SALICORNE ET COURGETTES MARINÉES À L'ORANGE



Ingrédients Menù

300 g Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

420 g thon frais

q.s. courgettes

q.s. orange

q.s. sel

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes.

Couper les courgettes en julienne et les faire mariner avec un peu de sel et de jus d'orange. Couper le thon en petits cubes et assaisonner avec une goutte d'huile et une pincée de sel. Composer le plat en plaçant la Èsalicornia égouttée puis le thon au centre du plat de service. Ajouter les courgettes marinées et l'orange coupée à vif. Terminer avec une goutte d'huile et servir.

Préparation sans gluten

Per 6 persone.

Tagliare le zucchine a listarelle e marinarle con un po' di sale e succo d'arancia. Tagliare il tonno a cubettini e condirlo con un goccio d'olio e un pizzico di sale. Comporre il piatto mettendo la Èsalicornia sgocciolata e poi il tonno in un coppa pasta al centro. Aggiungere le zucchine marinate e l'arancia tagliata a vivo. Ultimare con un goccio d'olio e servire.

© 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)