TARTARE DE THON AVEC SAUCE DE PISTACHE ET POLLEN



Ingrédients Menù

25 g Salsa di pistacchio - XI0X7

q.b. Erba cipollina liofilizzata (Ciboulette lyophilisée) - 1250

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

q.b. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

85 g Thon

Sel et poivre

graines de sésame

Salade mixte

Ciboulette

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Dans un bol, on verse le thon coupé en dés,

Nous commençons par assaisonner avec du sel, du poivre, ciboulette, graines de sésame et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Nous mélangeons le tout.

On met la sauce de pistaches.

On ajoute le coupe-pâte,

On insère le tartare assaisonné.

On enlève le coupe-pâte,

© 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)