THONÉE PARFUMÉ AUX HERBES



Ingrédients Menù

30 g Sauce tonné (Sauce « thonée ») - ETH
80 g Arrosto di maiale (Rôti de porc) - 229
n° 4 Frutti del Cappero all'aceto (Câprons au vinaigre) - TRH
Q.S. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Q.S. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

Ingrédients

Q.S. Épinards

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

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

© 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)