

## UOVO IN CAMICIA ALLA PIEMONTESE



### Ingrédients Menù

6 (480 g) Filettone di Tonno Dorita all'olio di oliva - WE2  
900 g Antipasto Piemontese - V11X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingrédients

6 uova  
q.b. erba cipollina fresca  
q.b. sale  
q.b. aceto bianco

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

**Préparation**

**Préparation sans gluten**

Per 6 persone.

Adagiare su un piatto l'Antipasto Piemontese e i Filettoni di tonno. In un tegame sobbollire dell'acqua con un po' di aceto e sale. Aggiungere un uovo intero nell'acqua bollente, cuocerlo per alcuni minuti, poi scolarlo con una mestola forata. Posizionare l'uovo sopra al filettone di tonno. Ultimare con erba cipollina fresca, una macinata di Pepe rosa e un goccio d'olio.