

VITELLO TONNATO



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Mariner le chou violet avec un peu de vinaigre de pommes. Couper la Sous-noix de veau et la disposer dans l'assiette. Ajouter la Sauce au thon, les radis coupés en fines tranches, les germes, les feuilles de céleri, le chou mariné et les câpres. Terminer la préparation avec un filet d'huile d'olive extra vierge et servir.

Préparation sans gluten

Ingrédients Menù

250 g Salsa tonnata - Sauce au thon - ETP

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7

500 g Sottofesa di vitello - Sous-noix de veau - 299

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

Ingrédients

q.s. Radis

q.s. Germes

q.s. Feuilles de céleri

250 g Chou violet

q.s. Vinaigre de pommes