BOMBETTA TONNATA ALLE OLIVE



Ingredienti Menù

25 g Tonno in olio di girasole - MB0

5 Foglia finger autunnale - 7083

5 g Crema di olive nere - EZ7

5 g Crema di olive verdi - EO7

q.b. Maionese della casa - EPP

Ingredienti

q.b. Perline di Aceto Balsamico

q.b. Granella di pistacchio

80 g Fettina di carne

150 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi

Mescolare il Tonno con la Crema di olive verdi e la Crema di olive nere. Inserire il composto ottenuto all'interno della bombetta. Ricoprire la bombetta con le fettine di carne e decorare con Maionese della casa, granella di pistacchio e perline di Aceto Balsamico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)