

BOMBETTA TONNATA ALLE OLIVE



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.

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