

CARBONARA E CARPACCIO DI TONNO



Chef: Salvatore Coppola

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la Grancrema alla Carbonara e la mozzarella, quindi infornare. A fine cottura completare con le fette di Tonno affumicato, la Cipolla Rossa di Tropea Calabria e la Granella di pistacchio.

Procedimento senza glutine

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

40 g Cipolle in agrodolce a base di “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.” - ZLP

50 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

6 fette Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

q.b. Granella di pistacchio - 7084X

Ingredienti

1 Disco di pasta

60 g Mozzarella