

CARPACCIO DI MARLIN CON FINOCCHIETTO SELVATICO



Ingredienti Menù

450 g Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

180 g Finocchietto selvatico

q.b. Pepe nero

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il Marlin a fette sottili e disporle nel piatto. Condire con Olio extravergine di oliva ed una macinata di pepe nero.

Decorare con finocchietto selvatico e servire.