CARPACCIO DI PESCE SPADA CON DATTERINI GIALLI E OLIVE



Ingredienti Menù

120 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

35 g Olive taggiasche denocciolate - XL1

550 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. Pinoli

q.b. Prezzemolo

q.b. Misticanza

150 g Carote

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Posizionare sul fondo del piatto la misticanza. Aggiungere il Pesce Spada affettato. Aggiungere i Datterini gialli, le Olive taggiasche e i pinoli. Decorare con carote tagliate a listarelle e un ciuffo di prezzemolo. Ultimare con Pepe rosa, un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

© 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)