CARPACCIO DI PESCE SPADA CON MISTICANZA, CHUTNEY AL MANGO E PEPE ROSA E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI



Ingredienti Menù

90 g (9 fette) Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

q.b. Chutney Mango e Pepe rosa - AY7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Misticanza

q.b. Frutti di bosco

q.b. Menta fresca

Sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Condire la misticanza con sale, pepe ed olio extravergine di oliva. Disporre la misticanza al centro del piatto. Affettare il trancio di pesce spada affumicato e disporlo nel piatto a lisca di pesce adagiandolo sopra alla misticanza.
Guarnire con frutti di bosco, olio extravergine di oliva e chutney di mango e pepe rosa. Decorare con piante aromatiche o menta fresca.

© 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)