

CROSTINI CON MARLIN AFFUMICATO E RAPA ROSSA



Ingredienti Menù

150 g Marlin Affumicato (trancio) - 1B9
180 g Maionese della casa - EP5
q.b. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

Ingredienti

90 g Rapa rossa precotta
200 g Pan carrè
50 g Cipolla rossa
q.b. Pompelmo rosa
q.b. Prezzemolo
q.b. Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Imburrare il pan carrè e con un coppapasta tagliare dei crostini circolari. Tostarli in forno per alcuni minuti. Una volta raffreddati, coprirli con ciuffi di Maionese e aggiungere la Rapa rossa e il Marlin tagliati a cubetti. Ultimare decorando con una fetta di cipolla rossa appassita in forno, qualche Cappero, il pompelmo tagliato a vivo ed il prezzemolo.