

INVOLTINI DI TONNO



Ingredienti Menù

300 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

250 g. Formaggio cremoso
q.b. Sale
q.b. Carote

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Confezionare gli involtini ponendo al centro della fetta di tonno affumicato il formaggio cremoso aromatizzato con sale, pepe rosa ed erba cipollina. Arrotolare la fetta e condire con un filo di olio extravergine d'oliva e pepe rosa macinato. Decorare a piacere con carote tagliate a listarelle.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Formaggio riportante in etichetta la dicitura senza glutine.