

## INVOLTINI DI TONNO



**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.

### 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