

LONZA DI MARE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare a fette sottili l'arrosto di maiale e posizionarlo sul piatto. Aggiungere la sauce tonn . Decorare con i capperini e i germogli. Ultimare con un filo d'olio.

Ingredienti Men 

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

80 g Arrosto di maiale - 229

Q.B. Olio extravergine di oliva - EK5

Q.B. Sauce tonn  - ETH

Ingredienti

Q.B. Germogli