

LONZA DI MARE



Ingredienti Menù

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 tonné - ETH

Ingredienti

Q.B. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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