SASHIMI DI TONNO, INSALATA DI FINOCCHIO E CREMA AL TARTUFO



Ingredienti Menù

10 g. Salsanera al profumo di tartufo - ED7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

30 g. Formaggio morbido, Philadelphia

80 g. Tonno da sashimi

30 g. Finochio

q.b. Ravanelli

q.b. Sale

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 Persona

Utilizzando una mandolina tagliare finemente il finocchio e i ravanelli, condirli con un filo d'olio e un pizzico di sale. Unire il Philadelphia con la salsa nera. Tagliare il tonno a spessore di circa 1 cm e disporlo in un piatto a fianco della salsa tartufata. Adagiare l'insalata di finocchio sopra il tonno, ultimare un pepe rosa e olio extra vergine d'oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)