TARTARE DI MARLIN ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA



Ingredienti Menù

500 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

q.b Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z

q.b Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Pepe

60 g. Rucola

2 Pomodoro ramato

1 Limone

q.b. Timo fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il marlin e il pomodoro a cubetti. Comporre il piatto posizionando centralmente la rucola e aggiungendovi sopra il marlin affumicato e il pomodoro. Condire con pepe, olio extravergine d'oliva e aceto balsamico di Modena D.O.P. Decorare con foglie di timo e limone.

© 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)