TARTARE DI PESCE SPADA CON DRESSING ALL'ANETO



Ingredienti Menù

480 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

2 Pomodoro ramato

q.b. Finocchietto

120 g. Valeriana

300 g. Yogurt

q.b. Aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il trancio di pesce spada affumicato in fette dello spessore di mezzo centimetro che andranno poi tagliate a cubetti. Disporre la valeriana sul fondo del piatto e aggiungervi sopra il pesce spada e i pomodori tagliati a cubetti. Prepare un dressing mescolando lo yogurt con l'aneto tritato, quindi condire il pesce spada con la salsa. Ultimare con un filo d'olio extravergine d'oliva, pepe rosa e un ciuffo di finocchietto.

© 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)