TARTARE DI TONNO CON SALICORNIA E ZUCCHINE MARINATE ALL'ARANCIA



Ingredienti Menù

300 g Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

420 g tonno fresco

q.b. zucchine

q.b. arancia

q.b. sale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

Tagliare le zucchine a listarelle e marinarle con un po' di sale e succo d'arancia. Tagliare il tonno a cubettini e condirlo con un goccio d'olio e un pizzico di sale. Comporre il piatto mettendo la Èsalicornia sgocciolata e poi il tonno in un coppa pasta al centro. Aggiungere le zucchine marinate e l'arancia tagliata a vivo. Ultimare con un goccio d'olio e servire.

© 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)