TARTARE DI TONNO CON SALSA AI PISTACCHI E POLLINE



Ingredienti Menù

25 g Salsa di pistacchio - XI0X7

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

85 g Tonno fresco tagliato a cubetti

q.b. Carota

q.b. Germogli

q.b. Misticanza

q.b. Polline di fiori

q.b. Sale e pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

In una ciotola versare il tonno tagliato a cubetti, condire con sale, pepe, erba cipollina, semi di sesamo e un filo di Olio extravergine d'oliva.

In un piatto da portata disporre la Salsa di Pistacchi. Posizionare il coppapasta, quindi inserirvi la Tartare condita. Togliere il coppapasta, aggiungere la misticanza, il polline e ultimare con Olio aromatizzato all'erba cipollina.

© 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)