TONNATO PROFUMATO ALLE ERBE

Ingredienti Menù

30 g Sauce tonné - ETH

80 g Arrosto di maiale - 229

n° 4 Frutto del Cappero all'aceto - TRH

Q.B. Olio extravergine di oliva - EK5

Q.B. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

Q.B. Spinacino

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare a fette sottili l'arrosto di maiale e posizionarlo sul piatto. Aggiungere la sauce tonné. Decorare con il frutto del cappero e gli spinacini. Ultimare con un filo d'olio e un po' di pepe macinato.

© 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)