TONNO IN CAMICIA DI PANCETTA CON SALSA DI SENAPE E PANE CROCCANTE

Ingredienti Menù

100 g. Pesto di Senape - KK7

q.b. Buon brodo (vegetale) - BC1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. sale

q.b. pepe

20 g. scalogno

2 spicchi aglio

q.b. germogli

110 g. pancarré

60 g. burro

90 g. pancetta tesa affumicata

1200 g. tonno fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare il brodo vegetale utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Tagliare il tonno in fette alte 1,5 cm., quindi avvolgerne il bordo con la pancetta tesa affumicata. In una padella scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi soffriggere gli spicchi d'aglio e lo scalogno tritato; inserire le fette di tonno lardellate e cuocere a fiamma bassa. Aggiustare di pepe e sale. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro e farvi tostare il pane tagliato a cubetti. In una ciotola stemperare ora il pesto di senape con il brodo precedentemente preparato. A questo punto trasferire il tonno nei piatti e accompagnarlo con i cubetti di pane tostato. Completare con i germogli e la salsa alla senape.

© 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)