UOVO IN CAMICIA ALLA PIEMONTESE



Ingredienti Menù

6 (480 g) Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole - WE207

900 g Antipasto Piemontese - V11X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

6 uova

q.b. erba cipollina fresca

q.b. sale

q.b. aceto bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

Adagiare su un piatto l'Antipasto Piemontese e i Filettoni di tonno. In un tegame sobbollire dell'acqua con un po' di aceto e sale. Aggiungere un uovo intero nell'acqua bollente, cuocerlo per alcuni minuti, poi scolarlo con una mestola forata. Posizionare l'uovo sopra al filettone di tonno. Ultimare con erba cipollina fresca, una macinata di Pepe rosa e un goccio d'olio.

© 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)