

VITELLO TONNATO



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Marinare il cavolo viola con un po' di aceto di mele. Tagliare la Sottofesa di vitello e posizionarla sul piatto. Aggiungere la Salsa tonnata, i rapanelli a fettine, i germogli, le foglie di sedano, il cavolo marinato e i Capperini. Ultimare la preparazione con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

250 g Salsa tonnata - ETP
40 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
500 g Sottofesa di vitello - 299
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Rapanelli
q.b. Germogli
q.b. Foglie di sedano
250 g Cavolo viola
q.b. Aceto di mele