

## LENDE TONNÈ



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

### Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonnè bestreichen. Mit Radieschenscheiben, Petersilie, Kapern, Kapernfrüchten und zerbröseltem gekochtem Eigelb garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln und mit etwas grob gemahlenem buntem Pfeffer würzen.

### Menù-Zutaten

18 Frutti del Capperò all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) -

TRH

180 g Sauce tonnè - ETH

500 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Radieschen