

ÉCHINE THONÉE



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Préparation sans gluten

Pour 6 personnes

Trancher finement le rôti de porc et le placer dans l'assiette. Ajouter la sauce thonée. Décorer avec des rondelles de radis, du persil, des câpres, les Câprons au vinaigre et le jaune d'œuf émietté. Terminer par un filet d'huile et un peu de poivre coloré grossièrement moulu.

Ingrédients Menù

18 Frutti del Capperò all'aceto (Câprons au vinaigre) - TRH

180 g Sauce tonné (Sauce « thonée ») - ETH

500 g Arrosto di maiale (Rôti de porc) - 229

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.b. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros)
- 1261

Ingrédients

Persil

Radis