

## ÉCHINE THONÉE



### Ingrédients Menù

18 Frutti del Cappero 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

Chef: Leonardo Pellarcani

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.