

LONZA TONNÈ



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili l'Arrosto di maiale e posizionarlo sul piatto. Aggiungere la Sauce tonnè. Decorare con il rapanello tagliato a fette, il prezzemolo, i Capperini, i Frutto del capperone e il tuorlo d'uovo sbriciolato. Ultimare con un filo d'Olio e un po' di Pepe colorato macinato grosso.

Ingredienti Menù

18 Frutti del Capperone all'aceto - TRH
180 g Sauce tonnè - ETH
500 g Arrosto di maiale - 229
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
q.b. Rapanelli