

TONNATO PROFUMATO ALLE ERBE



Ingredienti Menù

30 g Sauce tonné - ETH
80 g Arrosto di maiale - 229
n° 4 Frutti del Cappero all'aceto - TRH
Q.B. Olio extravergine di oliva - EK5
Q.B. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

Q.B. Spinacino

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare a fette sottili l'arrosto di maiale e posizionarlo sul piatto. Aggiungere la sauce tonné. Decorare con il frutto del cappero e gli spinacini. Ultimare con un filo d'olio e un po' di pepe macinato.