

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SALSA TONNATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 barbabietola cotta
- 2 uova
- 100g Crem-A-Poche Tonnata
- 50g Maionese
- 30g Pesto di Finocchietto Selvatico
- 12 Frutti del Capperi in Aceto di Vino
- 12 Olive Kalamata Marinate
- 12 Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole
- b Fiocchi di Sale Marino
- b Condimento Olio al Basilico

PROCEDIMENTO

- Bollire le uova per 7 minuti sino a renderle ben sode.
- Eliminare il bianco d'uovo e quando ben fredde sbriciolare il tuorlo.
- Miscelare la crema tonnata con maionese e finocchietto selvatico.
- Affettare finemente la barbabietola e disporre a raggera nel piatto.
- Condire con fiocchi di sale e olio al basilico.
- Salsare abbondantemente con la salsa tonnata e guarnire con i pomodorini, i capperi, le olive e il tuorlo d'uovo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche
Tonnata**



Maionese



**Pesto di Finocchietto
Selvatico**



**Frutti del Cappero in
Aceto di Vino**



**Olive Kalamata
Marinate**



**Ciliegiini Rossi a Metà
Mid-Dry in Olio di
Girasole**



Fiocchi di Sale Marino



**Condimento Olio al
Basilico**