ROAST-BEEF TONNATO

Un giardinetto dal gusto agrodolce accompagna una elegante rivisitazione di un classico dell'estate.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g fettine di roastbeef
- 8 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 8 Cipolle Buongusto in "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- 60g Tonno a Pezzi in Olio di Girasole
- 120g Maionese
- 4 Acciughe a Filetti in Olio di Oliva
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Funghi di Muschio in Olio di Girasole
- q.b. Capperi di Roccia al Sale
- q.b. rucola

PROCEDIMENTO

- Realizzare la salsa tonnata frullando la maionese, il tonno, i capperi e le acciughe.
- Impiattare decorando il piatto con la salsa tonnata, alternare le fettine di roastbeef con i pomodorini, i funghi di muschio, le cipolline e completare con la rucola.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Cipolle Buongusto in "Aceto Balsamico di Modena Igp"



Tonno a Pezzi in Olio di Girasole



Maionese



Acciughe a Filetti in Olio di Oliva



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Funghi di Muschio in Olio di Girasole



Capperi di Roccia al Sale