

Azienda Agricola SOSOL IVAN



Loc. Lenzuolo Bianco, 4 -
34170 Gorizia | Italia
Tel: +39 349 3433686 Mariano
331 176 0121 Ivan
info@sosol.it
<http://sosol.it/>

Tagliata di tonno in agrodolce Friulano Doc Collio 2023

Ingredienti per 4 persone 600 g di tonno fresco, 20 g di capperi, 20 g di pistacchi, Confettura di cipolla, Un cucchiaino di musse Carpione, Caponata di melanzane per il contorno.

Preparazione: Tagliare il tonno in porzioni da circa 5x3x3 cm. Passare il tonno nell'olio evo, impanarlo con i capperi e i pistacchi tritati finemente.

Scottare il tonno su una padella antiaderente, per un minuto circa su ogni lato e far riposare ancora un minuto alla fine della cottura. Disporre un cucchiaino di mousse carpione sul piatto, tagliare ogni porzione in 3 pezzi e poggiarli sulla mousse.



Portare in tavola con contorno di caponata di melanzane e confettura di cipolle.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Friulano Doc Collio 2023		20.70€	si	Lo trovi da...	
Merlot Doc Collio 2022		22€	si	Lo trovi da...	
Ribolla Gialla Collio Doc 2023		20.70€	si	Lo trovi da...	
Bianco Borjač IGT Venezia Giulia 2023		20.70€	si	Lo trovi da...	
Bakren Bianco IGT Venezia Giulia 2023		23.20€	si	Lo trovi da...	