

TENUTA IDE ssa

TENUTA IDE ssa



Via Crestani, 31/B - 36040
Meledo di Sarego (VI)

info@lafoglia.wine

<https://www.lafoglia.wine/it>

Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione e Prosecco D.O.C. Millesimato EXTRA DRY



Ingredienti per 4 persone: 400 g di tonno, 1 kg di scarola, 100 g di senape, 100 g di miele

Preparazione Scottare in padella il tonno con uno spicchio d'aglio e un po' di rosmarino, nel frattempo preparare la salsa di senape e miele, mescolando la stessa quantità di entrambi. In una padella a parte saltare la scarola bollita precedentemente con aglio e olio.

Hotel Margherita - Via Umberto I, 70 Tel. 089.874628

info@hotelmargherita.info

www.hotelmargherita.info