

## INVOLTINI DI TONNO ALLA RICOTTA E SESAMO



### Menù-Zutaten

300 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

300 g. Ricotta vaccina  
q.b. Radicchio rosso  
q.b. Insalata verde  
q.b. Basilico  
q.b. Sesamo tostato

Chef: Leonardo Pellaiani

Glutenfrei

### Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la ricotta con il sesamo. Affettare il trancio di tonno e farcirne ogni fetta con il composto preparato, quindi arrotolare in modo da ottenere degli involtini. Tagliare a julienne il radicchio rosso e l'insalata verde. Nel frattempo frullare un poco d'olio extravergine con alcune foglie di basilico. A questo punto distribuire sul fondo dei piatti la julienne di insalata e accomodarvi sopra i tre involtini. Completare con un filo d'olio aromatizzato al basilico e servire.