

TUNA TARTARE WITH SAMPHIRE AND ZUCCHINI MARINATED IN ORANGE



Menù Ingredients

300 g Èsalicornia - Samphire - WM1X
q.b. Olio extravergine di oliva - Extra-Virgin Olive Oil - EK5

Ingredients

to taste zucchini
to taste salt
to taste orange
420 g fresh tuna

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Serves 6.

Slice the zucchini into strips and marinate them with some salt and orange juice. Dice the tuna and season with a drizzle of oil and a pinch of salt. Arrange the dish with a layer of drained Èsalicornia samphire and some tuna centred on top using a pastry cutter. Add the marinated zucchini and orange supremes. Finish with a drizzle of oil and serve.

Gluten Free Method

Per 6 persone.

Tagliare le zucchine a listarelle e marinarle con un po' di sale e succo d'arancia. Tagliare il tonno a cubettini e condirlo con un goccio d'olio e un pizzico di sale. Comporre il piatto mettendo la Èsalicornia sgocciolata e poi il tonno in un coppa pasta al centro. Aggiungere le zucchine marinate e l'arancia tagliata a vivo. Ultimare con un goccio d'olio e servire.