

TARTAR DE ATÚN CON SALICORNIA Y CALABACINES MARINADOS CON NARANJA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Cortar los calabacines en tiras y marinarlos con un poco de sal y zumo de naranja. Cortar el atún en pequeños dados y condimentarlo con un poco de aceite y una pizca de sal. Montar el plato poniendo la Ësalicornia escurrida y luego el atún en un molde para emplatar en el centro. Añadir los calabacines marinados y la naranja cortada al vivo. Terminar con un poco de aceite y servir.

Ingredientes Menù

300 g Ësalicornia - WM1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

420 g atún fresco
al gusto Calabacines
al gusto Naranja
sal

Procedimiento sin gluten

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.