

ZUPPA FREDDA DI POMODORINA CON TARTARE DI TONNO



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Prepariamo l'olio al coriandolo: scottiamo le foglie in acqua bollente per 10 secondi, poi le raffreddiamo in acqua e ghiaccio, scoliamo, asciughiamo bene e le frulliamo con l'olio extravergine oliva, filtriamo il tutto e lo mettiamo in un biberon. Tostare in forno la fetta di pane condita con olio e sale. Tritare a coltello il tonno e condirlo sale, pepe, olio e sesamo. Conservare in frigo. Prepariamo la zuppa frullando la Pomodorina, il pane raffermo, l'olio extravergine d'oliva, l'aceto di melograno e l'aglio fino ad ottenere un composto omogeneo. Posizionare al centro di un piatto un coppapasta e riempirlo con la tartare di tonno condita; versare la zuppetta intorno alla tartare, rimuovere il coppapasta, guarnire con l'olio al coriandolo, qualche fogliolina di crescione e il pane tostato.

Ingredientes Menù

100 g. Pomodorina - CA3
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Pane Raffermo
q.b. Sale & Pepe
10 g. Aceto di Melograno
q.b. Aglio
1 Fettina sottile Pane
q.b. Crescioni per decorazione
60 g. Tonno Fresco
q.b. Semi di Sesamo
q.b. Coriandolo Fresco