

## FILETTONE DI TONNO AL ROSMARINO CON CAPONATA DI VERDURE E CRUMBLE DI PEPERONE CRUSCO



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sans gluten**

### Ingrédients Menù

10 Olive verdi denocciolate - U13  
2 Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X  
20 Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
200 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K  
30 g Capperini sotto sale - U31  
4 Filettone di tonno all'olio d'oliva - MK2  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

### Ingrédients

1/2 Melanzana  
1/2 Peperone giallo  
1/2 Peperone rosso  
1 Gambo di sedano  
2 Cipolle rosse  
1 Cucchiaino di zucchero  
100 ml Aceto di vino  
6 Foglie di basilico  
q.b. Sale, pepe, zucchero  
q.b. Pinoli  
q.b. (per friggere) Olio di semi di arachidi

# Préparation

---

Per 4 persone

Preparare la caponata di verdure: tagliare le melanzane, i peperoni ed il sedano a cubetti e friggerli separatamente in olio di arachidi. Scolare dall'olio e salare. Tagliare a quadretti le cipolle, soffriggerle in Olio extra vergine di oliva con sale, pepe e zucchero e, quando saranno leggermente appassite, aggiungere i Filetti di acciughe e lasciare sciogliere. Bagnare con aceto di vino e far evaporare. Aggiungere Olive nere e verdi, pinoli, Capperini e tutte le verdure fritte. Mescolare delicatamente gli ingredienti e aggiungere il Sugo ai pomodorini datterini con basilico e pinoli. Aggiustare di sale e togliere dal fuoco. Rosolare i Filettoni di tonno in padella con Olio extra vergine di oliva e abbondante rosmarino. Impiattare i Filettoni di tonno con la caponata di verdure, decorando con rosmarino e crumble di Peperone crusco.