ZUPPA FREDDA DI POMODORINA CON TARTARE DI TONNO



Ingrédients Menù

100 g. Pomodorina - CA3

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

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

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)