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



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Ingredienti 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

Ingredienti

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

Procedimento

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)