PUCCIA CON TONNO SCOTTATO AL SESAMO E PAPAVERO, CIPOLLA SCOTTATA AL FORNO, GUACAMOLE E SAUCE TARTARE



Ingredienti Menù

10 g Olio extravergine di oliva - EKC

25 g Sauce tartare - ESH

30 g Salsa Guacamole - XQ0X

n°1 Puccia salentina - 7012

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. Zucchero

q.b. Sale

q.b. Aceto bianco

15 g Insalata Gentilina

120 g Filetto di tonno

80 g Cipolla bionda

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 1 persona

Tagliare la cipolla ad anelli non troppo fini, metterla su una teglia da forno e condirla con olio extravergine d'oliva, sale, zucchero e aceto bianco. Cuocere in forno a 220°c per 5-6 minuti finché non risulterà bella dorata. Scaldare la Puccia Salentina in forno sempre a 220° per 3 minuti. In seguito passare il filetto di tonno nei semi di sesamo e di papavero. In una padella bollente mettere un goccio di olio e scottare il tonno mantenendolo a cottura media. Una volta pronto scalopparlo con un coltello affilato. Tagliare a metà la Puccia ben calda e inserire in sequenza l'insalata Gentile, il tonno scaloppato, la Sauce Tartare, la salsa Guacamole e la cipolla tostata.

© 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)