TARTARE DI SPADA



Ingredienti Menù

900 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

Olio extravergine di oliva - EK5

Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

70 gr Cipollotto rosso

q.b. Sedano

q.b. Timo fresco

q.b. Origano fresco

q.b. Pepe nero

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un'affettatrice tagliare a fette spesse il trancio di pesce spada, quindi sminuzzarlo a coltello fino a ottenere una tartare omogenea. Condire il pesce con il cipollotto tritato, il timo e l'origano precedentemente pestati, il pepe nero macinato e l'olio extra vergine di oliva. Trasferire la tartare in stampini cilindrici monoporzione . Nel frattempo tagliare il sedano a julienne finissima, quindi accomodarlo al centro di ciascun piatto. A questo punto frullare il pesto al pistacchio insieme a un poco d'olio extra vergine. Sformare la tartare sul sedano e completare con l'olio al pistacchio ottenuto e con una macinata di pepe rosa. Servire subito.

© 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)