

## TARTARE DI TONNO CON SALICORNIA E ZUCCHINE MARINATE ALL'ARANCIA



### Ingredienti Menù

300 g Èsalicornia - WM1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

420 g tonno fresco  
q.b. zucchini  
q.b. arancia  
q.b. sale

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

Tagliare le zucchini a listarelle e marinarle con un po' di sale e succo d'arancia. Tagliare il tonno a cubettini e condirlo con un goccio d'olio e un pizzico di sale. Comporre il piatto mettendo la Èsalicornia sgocciolata e poi il tonno in un coppa pasta al centro. Aggiungere le zucchini marinate e l'arancia tagliata a vivo. Ultimare con un goccio d'olio e servire.