

TONNO MARINATO IN SALSA DI SOIA AGRODOLCE, SCOTTATO CON SEMI DI PAPAVERO BLU E SESAMO, ACCOMPAGNATO DA SALSA GUACAMOLE



Chef: Giovanni Pace

Ingredienti Menù

20 g Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X
 20 g Olio extravergine di oliva - EKC
 20 g Semi di sesamo - R00
 20 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
 40 g Salsa Guacamole - XQ0X

Ingredienti

120 g Filetto di tonno fresco
 40 g Salsa di soia
 10 g Miele
 5 g Aceto di riso
 q.b. Sale
 q.b. Gomma di Xantano
 q.b. Prezzemolo
 q.b. Semi di papavero blu interi

Procedimento

Unire la salsa di soia con miele e aceto di riso. Marinare nel composto per pochi minuti il tonno già rifilato precedentemente, formando un cubo di 6 cm per lato e 3 cm di altezza. Nel frattempo preparare le coulis di pomodoro. Frullare i pomodori Mini Yellow e passarli al setaccio - se necessario si può addensare utilizzando la gomma di Xantano (0,3 g per 100 g di prodotto). Ripetere la stessa operazione con i Mini Red. Passare il filetto di tonno marinato nei Semi di papavero e di sesamo, quindi rosolarlo lentamente in padella accertandosi che il centro rimanga rosato. Tagliare il tonno in due parti e adagiarlo al centro del piatto. Impiattare decorando con gocce delle coulis di pomodoro ottenute da Mini Red e Mini Yellow, con gocce di Salsa Guacamole e con olio al prezzemolo*.

*Olio al prezzemolo: In un pentolino bollire dell'acqua salata e immergervi il prezzemolo; lasciarlo bollire un minuto ed immergerlo immediatamente in acqua e ghiaccio. Strizzare leggermente il prezzemolo e metterlo in un frullatore con un cubetto di ghiaccio e due cucchiai di acqua ghiacciata; frullare il tutto ottenendo una poltiglia molto fine. Poi utilizzando un frullatore ad immersione incorporare Olio extravergine di oliva a filo come per realizzare una maionese, facendo attenzione ad incorporare aria nel composto. Setacciare con un colino, aiutandosi con una staminia oppure un tovagliolo così da trattenere tutta la fibra.

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)