

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" semiseccchi pelati in olio - XB1X
20 g Olio extravergine di oliva - EKC
20 g Semi di sesamo - R00
20 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi 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 cucchiaini 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 stammina oppure un tovagliolo così da trattenere tutta la fibra.