

SECONDI PIATTI

## Carpaccio di tonno con salsa agli agrumi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Pregustate una crociera Royal Caribbean preparando a casa uno dei piatti che potrete assaporare a bordo! Per il racconto della crociera, andate [qui](#).

Per maggior informazioni cliccate [qui](#).

spicchi - 1

AMIDO DI MAIS 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Affettate il carpaccio di tonno realizzando 8 fette circa per porzione e disponetele su di un piatto quadrato ampio.

Miscelate i cuori di sedano con il radicchio e la valerianella. Assicuratevi che l'insalata sia ben scolata.

In padella caramellate lo zucchero, aggiungete il burro, la polpa di arancia e di pompelmo ed il succo d'arancia. Riducete il tutto fino a metà del volume iniziale e filtrate il liquido ottenuto.





**2** Rimettete il liquido sul fuoco, portate a bollore e addensatela leggermente utilizzando della maizena e fate freddare.

Miscelate il liquido ottenuto con olio d'oliva e con l'aceto versato a filo.



**3** Disponete gli spicchi di frutta in modo ordinato sul carpaccio. Mettete il mix d'insalate nel centro del piatto.

Condite il carpaccio con del pepe bianco appena macinato e del sale.

Cospargete con il condimento agli agrumi sul piatto e distribuitevi dell'aneto.