

ANTIPASTI E SNACK

Tartare di tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FILETTO DI TONNO FRESCO 600 gr

LIME a fette -

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Tartare di tonno, la ricetta perfetta se volete stupire i vostri ospiti con qualcosa di elegante, raffinato e buonissimo! Un antipasto chic che va benissimo anche per le cene delle feste natalizie o comunque quando si vuole stupire realizzando un piatto particolare. In genere questa è una pietanza che si consuma nei ristoranti, ma sappiate che seguendo i nostri consigli riuscirete anche voi senza essere grandi chef.

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la tartare di tonno, se possibile lavorate il trancio di tonno molto freddo questo vi aiuterà a mantenere integra la struttura dell'ingrediente durante il taglio. Tagliate il trancio da prima a striscioline simili a fiammiferi, successivamente riducete le striscioline a piccoli cubetti.

Trasferite i cubetti di tonno all'interno di un recipiente e conditeli con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

2 Posizionate al centro del piatto di portata un coppapasta alto circa 7 centimetri e di un diametro equivalente. Adagiate all'interno i cubetti di tonno e con il dorso di un cucchiaio premete delicatamente in modo da riempire lo stampo in maniera omogenea. Rimuovete il coppapasta, accompagnate la tartare di tonno, con qualche spicchio di lime e degli steli di erba cipollina; condite con dell'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe nero a piacere.