

ANTIPASTI E SNACK

## Mini tartare di tonno al lime

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La **mini tartare di tonno al lime** è la quintessenza dell'eleganza a tavola. Si tratta di un piatto che punta tutto sulla qualità della materia prima e sulla semplicità degli abbinamenti: la grassezza delicata del tonno rosso viene infatti esaltata dalla spinta acida e aromatica del lime, creando un equilibrio di sapori davvero indimenticabile. È la scelta ideale per aprire una cena a base di pesce o per arricchire un buffet di finger food ricercati.

Per un menù completo a tema marino, potresti abbinarla a una saporita [paella valenciana](#) o servire come primo piatto le nostre [lasagne di mare](#). Se ami il pesce crudo, non perderti anche la versione della [tartare di tonno e avocado](#) o lasciati stupire da

questa [mousse di tonno](#). Preparare la mini tartare di tonno al lime è un gioco da ragazzi, ma richiede piccoli accorgimenti fondamentali per preservare la consistenza del pesce e garantirne la massima sicurezza.

## INGREDIENTI

TONNO ROSSO abbattuto (grado sashimi) -  
150 gr

LIME biologico - 1

PEPE ROSA 1 cucchiaino da tavola

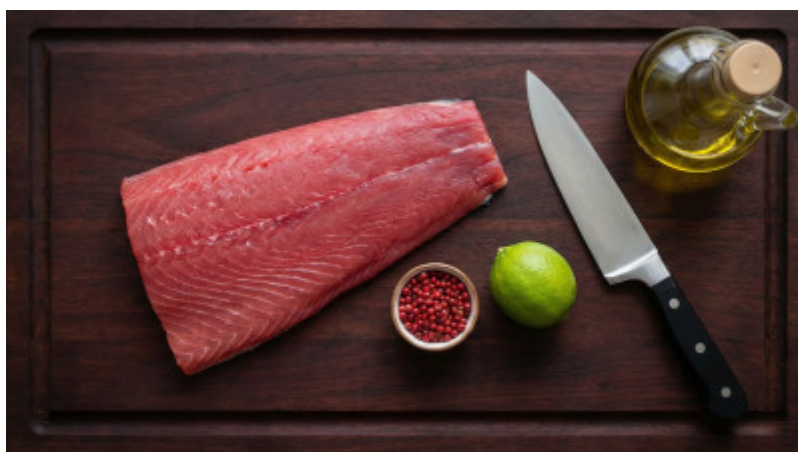
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

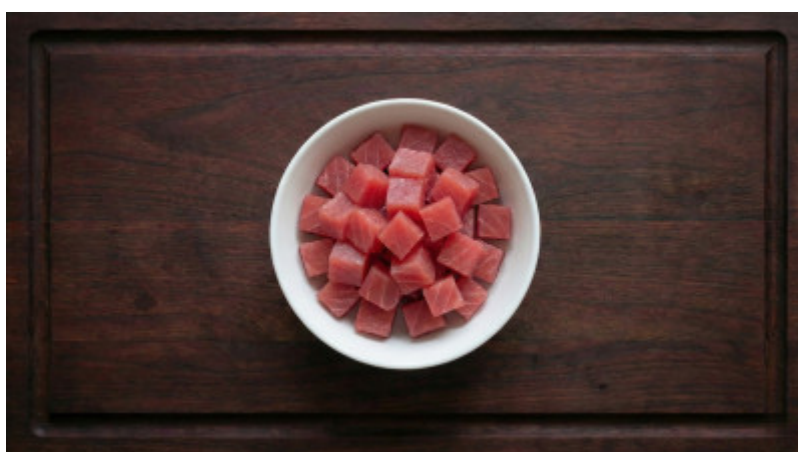
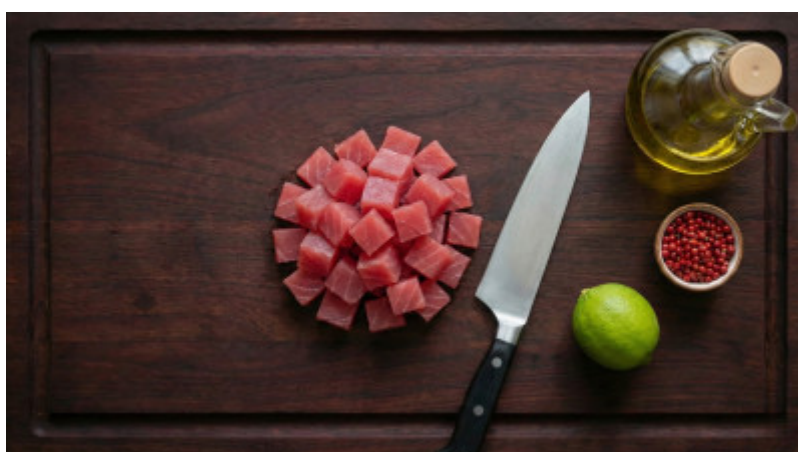
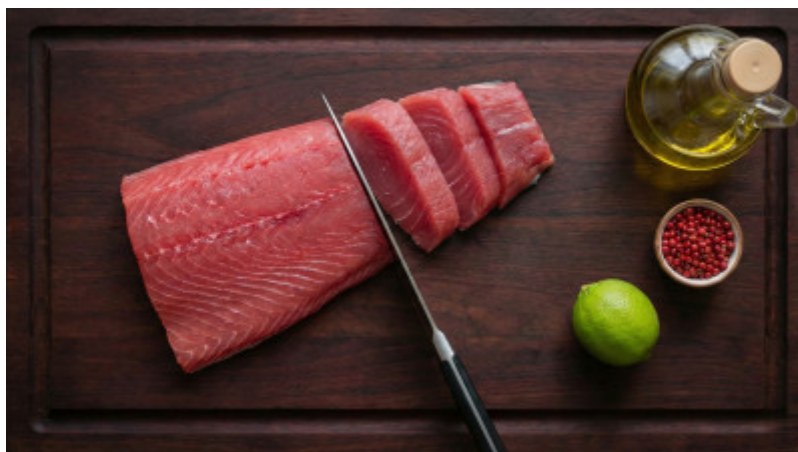
SALE meglio se fior di sale -

FOGLIE DI MENTA per decorare -

## COME FARE LE MINI TARTARE DI TONNO AL LIME

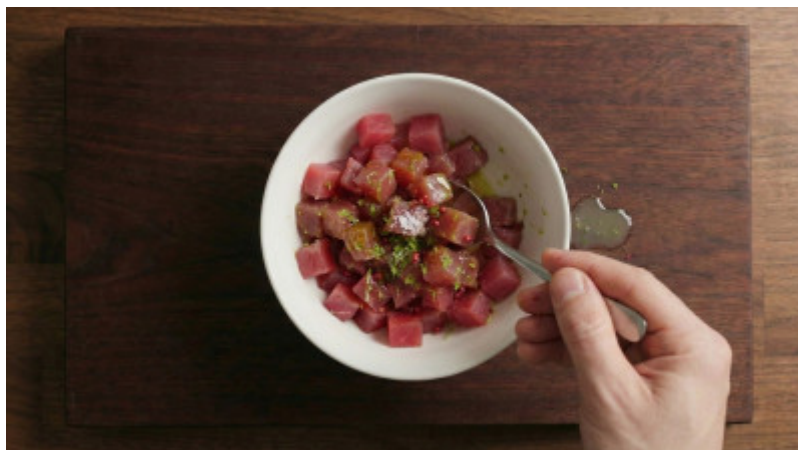
- 1 Prepara il pesce: prendi il filetto di tonno ben freddo di frigorifero e, utilizzando un coltello molto affilato, taglialo prima a fette, poi a striscioline e infine a cubetti piccolissimi e regolari. Cerca di essere preciso per ottenere un effetto estetico elegante. Trasferisci i cubetti di tonno in una ciotola.





**2** Grattugia la scorza del lime direttamente sopra il pesce, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca amara. Aggiungi l'olio extravergine d'oliva e qualche goccia di succo di lime (non esagerare per non "cuocere" il pesce con l'acidità). Unisci una parte delle bacche di pepe rosa precedentemente sbriciolate tra le dita per sprigionarne l'aroma. Amalgama delicatamente gli ingredienti con un cucchiaino, assicurandoti che ogni cubetto di tonno sia lucido e ben condito. Se lo desideri, aggiungi un pizzico di fior di sale solo all'ultimo istante. Disponi una piccola quantità di tartare su ogni cucchiaino da finger food, cercando di formare una piccola piramide o una cupoletta ordinata. Rifornisci ogni assaggio con qualche altra bacca di pepe rosa intera, un'ulteriore grattugiata di

scorza di lime fresca e, se vuoi un tocco di colore extra, una fogliolina di menta o un germoglio. Porta in tavola immediatamente per preservare la freschezza e il colore brillante del tonno.





## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine. Assicurati solo di accompagnarla con crostini o pane specifici per celiaci.

Versione senza lattosio: questo piatto non contiene derivati del latte, risultando perfetto per chi soffre di intolleranze.

Versione light: per rendere la ricetta ancora più leggera, riduci la quantità di olio e punta tutto sul succo di lime e su una macinata di pepe rosa.

L'idea vegetariana/vegana: puoi preparare una versione alternativa utilizzando il cocomero marinato (che ricorda la consistenza del tonno) o dei cubetti di barbabietola precotta.

L'idea WOW: servi la mini tartare di tonno al lime all'interno di un guscio di frutto della passione o sopra una sottile fetta di mango fresco per un contrasto esotico irresistibile. Trovi altre idee spettacolari in [questo link](#).

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto di una buona tartare è il taglio. Non usare mai il frullatore: il tonno va tagliato rigorosamente al coltello in cubetti piccoli e regolari per mantenere intatta la fibra e la consistenza del pesce.

Lo sfizio in più: aggiungi dei semi di sesamo nero tostati o dello zenzero fresco grattugiato per dare una nota croccante e leggermente piccante alla tua mini tartare di tonno al lime.

L'idea per i bambini: Per i più piccoli che non amano il pesce crudo, puoi scottare velocemente i cubetti di tonno in padella con un filo d'olio, trasformandoli in "pop-corn" di pesce, magari insieme a queste [patatine fritte](#).

Idea antispreco: Se ti avanzano dei pezzetti di tonno non uniformi dopo il taglio, non scartarli! Puoi utilizzarli per condire un'ottima pasta veloce!

## CONSERVAZIONE

La mini tartare di tonno al lime va consumata immediatamente dopo la preparazione. Essendo pesce crudo marinato, non è consigliabile conservarla per più di 2 ore in frigorifero, poiché l'acido del lime inizierebbe a "cuocere" eccessivamente la polpa, rovinandone la consistenza.