

ANTIPASTI E SNACK

Crudo piccante di tonno rosso al timo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

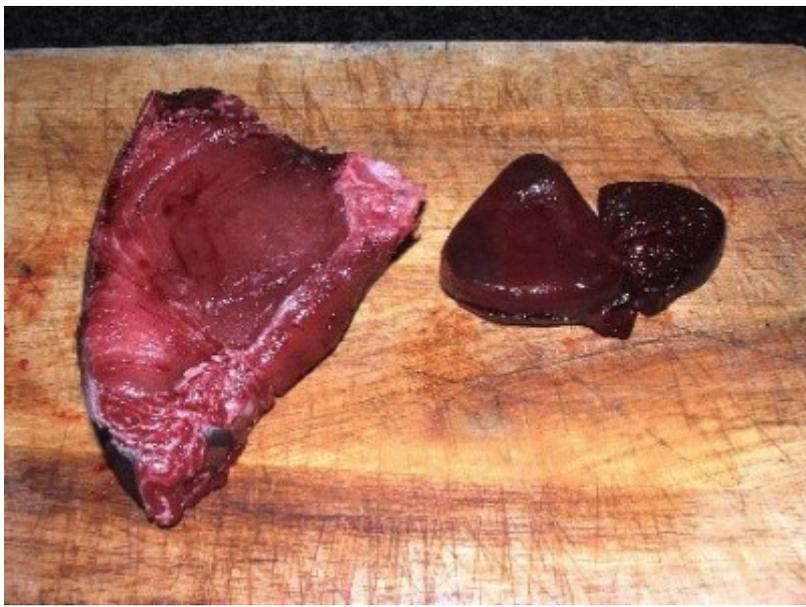


INGREDIENTI

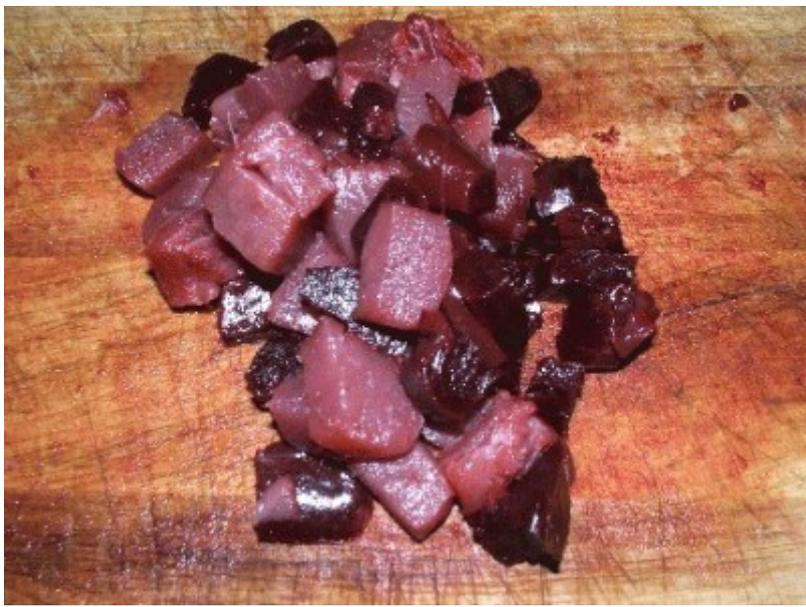
polpa e cuore di tonno fresco
sale
pepe bianco
1 punta di peperoncino
timo fresco
olio d'oliva non troppo forte
succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Ecco il tonno fresco:



2 Tagliare la polpa ed il cuore del tonno in cubetti di circa 2 cm.



3 Condire con sale, pepe bianco, una puntina di peperoncino e timo fresco.

Aggiungere dell'olio d'oliva non troppo forte.



4 Lasciar marinare per 7-8 ore al freddo e, se aggrada, unire, per le ultime due ore, uno spicchio d'aglio pelato e tagliato in due che poi verrà eliminato.

Servite con succo di limone filtrato a parte.



NOTE

Vino da abbinare: Sallier De La Tour, un bianco siciliano sapido, minerale quasi salato con una buona spalla acida. Si accosta perfettamente, altino di gradazione alcolica, sapore persistente che non sovrasta completamente il sapore del piatto.