

SECONDI PIATTI

Tagliata di tonno e crema di peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Tagliata di tonno e crema di peperoni: un secondo di pesce di sicuro effetto grazie al contrasto cromatico tra il rosso della salsa di peperoni ed il paté di olive nere. Vi proponiamo questa versione di facile realizzazione ma di grande effetto che stupirà i vostri ospiti. Di certo si tratta di un piatto importante di quelli che sono perfetti da servire ad una cena elegante perché oltre ad esser buono è anche molto bello da vedere proprio per il suo colore caratteristico. Se pensate di non essere molto esperti in cucina e quindi di non riuscire nell'impresa vi sbagliate! La ricetta è di facile

esecuzione e seguendo il passo passo da noi proposto riuscirete a fare una figura egregia! Provate a realizzare la portata e se amate i piatti a base di tonno vi invitiamo a provare anche quella per fare le papardelle al [ragù piccante](#): un piatto buonissimo!

INGREDIENTI

TONNO fresco - 400 gr

OLIVE NERE denocciolate - 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

TIMO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA CREMA

PEPERONI ROSSI 2

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della tagliata di tonno e crema di peperoni per prima cosa lavate i peperoni ed arrostiteli direttamente sulla fiamma del gas fino a bruciacchiarne uniformemente la buccia, chiudeteli in un sacchetto di nylon e lasciateli "sudare".

Intanto tagliate il tonno a striscioline e salatelo leggermente.

Scaldare una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio aperto a metà. Rosolatevi il tonno a fiamma vivace rigirandolo spesso e profumate con il rametto di timo che poi toglierete. Pepate leggermente e, appena il pesce si è colorito, lasciatelo riposare per 2 minuti.



2 Passate le olive al mixer e spalmatele sul tonno.



3 Spellate i peperoni ed eliminate i semi, frullateli fino ad ottenere una crema, salate e pepate.



4 Affettate il tonno e servitelo adagiato sulla crema di peperoni arrosto.

CONSIGLIO

Dovendo organizzare la cena come posso abbreviare i tempi?

Puoi preparare la salsa di peperoni per poi cuocere al momento i filetti di peperone e adagiarli su.

Quale altro tipo di pesce potrei usare?

Puoi usare il pesce che può essere sfilettato, oppure il pesce spada. Fatti consigliare in pescheria.

Mi è avanzata della crema di peperoni, posso conservarla?

Si puoi conservarla in frigorifero per due giorni in un contenitore per alimenti. Sta bene anche con la carne.