



TARTARE DI TONNO ROSSO CON ERBA CIPOLLINA E LIME, SCAROLA OLIVE E CAPPERI E VELLUTATA DI CIPOLLOTTI

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 1 ora e 45 minuti **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4 porzioni

Per la tartare di tonno:

- 480 g di filetto di tonno rosso
- Erba cipollina tagliata finemente q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe bianco q.b.

Per la scarola olive e capperi:

- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino a pezzetti
- 300 g di scarola
- 5 filetti di acciughe.
- 20 g capperi dissalati (per dissalare: mettete i capperi sotto sale in una ciotolina, copriteli con acqua e lasciateli dissalare per 10 minuti; se si utilizzano capperi in salamoia, in bottiglia, è sufficiente sciacquarli)
- 100 g di olive nere denocciolate

Per la vellutata di cipollotti:

- 1 kg di cipollotti tagliati a julienne
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco secco

- Sale e pepe q.b.

Per decorare:

- 10 g pistacchi tritati

La tartare di tonno è un piatto da chef ma è anche semplice da preparare e in questa versione richiama tutti i sapori del Mediterraneo: le olive, i capperi, un po' d'aglio Enjoy!

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **1 ora e 45 minuti**

Porzioni: **4/6**

Preparazione

Tagliate il filetto di tonno a dadini di circa 1 cm; batteteli ed otterrete così la tartare. Condite con sale, pepe, olio evo e erba cipollina.

Cuocete la scarola in padella con olio evo, aglio e peperoncino ed insaporite con le acciughe. Fate appassire a fuoco lento e aggiungete i capperi e le olive.

Tagliate i cipollotti a julienne e metteteli in acqua fredda per circa 1 ora, poi asciugateli e rosolateli con l'aglio schiacciato e l'olio evo. Aggiungete il vino bianco e fate sfumare. Insaporite con sale e pepe e passateli al mixer fino ad ottenere la consistenza di una crema.

Adagiate la vellutata di cipollotto a specchio nel piatto, posete la tartare al centro e mettete la scarola sul tonno. Decorate con i pistacchi tritati. Enjoy!

