

• PESCE & CROSTACEI •

Tartare di tonno su fonduta al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

200 gr di tonno rosso
1/2 scalogno
1/2 carota
brodo vegetale
sedano

150 gr di Gorgonzola
olio extravergine di oliva
mosto cotto (1 cucchiaino da caffè)
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Preparare la salsa facendo rosolare in una casseruola con poco olio lo scalogno e la carota tagliati in piccoli pezzi e allungare con poco brodo vegetale ultimando la cottura delle verdure.

Aggiungere il Gorgonzola e con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullare il tutto aggiustando di sapore; passare al setaccio ottenendo così una fonduta fluida ed omogenea.

Prendere il tonno e tagliarlo in piccolissimi cubetti; in una terrina condirlo con olio sale, pepe e il mosto cotto e con l'aiuto di un coppapasta dare una forma alla nostra tartare.

In una fondina mettere a specchio la nostra fonduta di Gorgonzola, adagiare la tartare nel centro del piatto e completare con una julienne di sedano croccante ed una macinata di pepe al mulinello qualche goccia di olio extravergine.