

• PESCE & CROSTACEI •

Tonno al sesamo con scampi e Gorgonzola



ricetta
difficile



30 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

200 gr. di filetto di tonno
4 scampi
Gorgonzola dolce
sesamo

sale blu aromatico
pepe
germogli di porro
1 pannocchia cotta al vapore

Preparazione

Cuocere gli scampi per circa 10 minuti in forno preriscaldato a 180° disponendoli in modo che non si curvino durante la cottura.

Nel frattempo ricoprire il filetto di tonno col sesamo e farlo quindi saltare in padella in olio già caldo. Togliere il tonno dalla padella quando la cottura è di circa ½ centimetro attorno al cuore del filetto, quindi tagliarlo in fette abbastanza sottili.

Togliere gli scampi dal forno e impiattarli insieme alle fette di tonno adagiate su delle rondelle tagliate dalla pannocchia cotta a vapore.

Ricoprire leggermente il tonno con una fonduta di Gorgonzola cotta a bagnomaria e privata dei fermenti che verrà poi abbinata anche agli scampi quando saranno sgusciati.

Guarnire infine con i germogli di porro e servire con dei cristalli di sale blu aromatico.