

Tartare di tonno e Nergi®



La tartare di tonno... adoro!!!
E allora Tartare di tonno e
mini kiwi sia!

Oggi la sperimento in abbinamento ai Nergi, baby kiwi
buonissimi e ricchi di vitamine e sali minerali.

Mi piace moltissimo la frutta abbinata a pesce in
tartare, mi piace il dolce della frutta in contrasto al
sapido del pesce e all'acido del limone.

Questa ricetta è perfetta per una cenetta estiva,
romantica... immaginatevi la scena: in giardino, sotto al
gazebo bianco, circondati dai fiori... illuminati solo
dalla fievole lucina traballante della candela, tavola
impeccabile, quella leggera brezza che rinfresca la
serata, tête-à-tête con la vostra dolce metà e...

le 2562 zanzare a banchettare festosamente
DI voi...

ehhh adoro l'estate!

Ma veniamo a noi... ecco la ricetta va...

Ingredienti:

- 450 g di tonno in tranci
- 1 Limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

Procedimento:

Inizio la Tartare di tonno e mini kiwi lavorando i tranci di tonno. Mi assicuro che sia pesce abbattuto e se non lo fosse lo compro almeno 4/5 giorni prima di quando vorrò consumarlo e lo congelo. Al momento dell'utilizzo, scongelo, sciacquo e lascio asciugare i tranci, li taglio poi a cubetti di circa 5mm.

In una ciotola, grattugio un po' della scorza del limone e ne spreco anche il succo, aggiungo l'olio evo ed emulsiono bene il tutto. Trasferisco il tonno tagliato nella ciotola ed amalgamo bene il tutto perchè si condisca in modo omogeneo.

Per ultimo taglio a fettine i Nergi e li aggiungo al tonno condito, mescolo velocemente cercando di mantenere intere le fettine del baby kiwi e servo con un pizzico di pepe ed un filo di olio.

Buona... speriamo sia anche afrodisiaca ☐



P.s. perdonate le foto, ma era una serata romantica a lume di candela... XD