



Ricetta N. RE001264

Registrata in data 27 Apr 2017 alle ore 11:18

da DOMENICO BARRECA

## Quadrotto di tonno alla "fata Morgana"

E' un secondo di mare dedicato a due magnifiche regioni, la Calabria e la Sicilia, unite sia dallo stretto sia dall'incrocio dei mari ionio e Tirreno, e dalla famosa leggendaria illusione ottica dal noto fascino, chiamata appunto "fata Morgana" da cui ha preso il nome.

Una ricetta in cui si associano il sapore forte, intenso e profumato del tonno con sua maestà il bergamotto insieme al croccante, il verde e dolce del pistacchio accompagnato da una mousse di patate all'arancia rossa con gamberone al cipollotto di Tropea.

Un perfetto mix di gusti, profumi e aromi offerti da queste splendide terre e dal nostro Mediterraneo.

Tempo di preparazione: 50 minuti

### Ingredienti per 3 persone

n. 3 filetti di tonno rosso da c.a. 80-90 g cadauno (250 g)

100 g di grana grattugiato

n. 1 bustina di nero di seppia

n. 3 arance rosse di Sicilia

500 g di bergamotto fresco

20 g burro

n. 3 gamberi rossi di Mazara

n. 2 cipolle di Tropea

100 g di pistacchio di Bronte

n. 2 patate

sale q.b.

pepe q.b.

### Preparazione

Mettere in una pentola le patate e le arance precedentemente sbucciate e far bollire insieme per circa 25 minuti, in modo che a fine cottura andremo a formare una purea.

Prendere il filetto di tonno e formare 3 quadrati del peso di circa 80-90 g (meglio se si utilizza uno stampo).

Mettere in un contenitore di plastica il burro leggermente fuso, il pistacchio tritato, la spremuta di bergamotto, i quadrotti e 20 g di sale e marinare per 5 minuti.

Mettere il tonno condito in un'apposita teglia e infornare a 120° per circa 8-9 minuti a convezione/vapore.

Per i gamberoni: sgusciarli lasciando possibilmente testa e coda, fare una piccola incisione lungo la schiena, prendere una padellina antiaderente aggiungere la rimanenza del burro, il cipollotto di Tropea tagliato a rondelline, e i gamberi e portarli a cottura per 7-8 minuti.

Per la cialda, sempre in un contenitore di plastica aggiungere il formaggio grana e la bustina di nero di seppia (consiglio di indossare i guanti). Mescolare energicamente il composto della cialda in modo che sia compatto e asciutto. Sempre in una padella antiaderente versare un filo d'olio e quando è abbastanza caldo aggiungere il formaggio al nero di seppia e lasciarlo cuocere per circa un minuto per poi lasciarlo raffreddare per 3 minuti, e formare la cialda, croccante e profumata.