



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001087**

**Registrata in data 10 Apr 2017 alle ore 13:25**

**da GIUSEPPE GAMMINO**

## Ri-tonnati di me

Spaghetto al tonno rivisitato in chiave moderna, trasformato in un secondo piatto utilizzando tutti gli ingredienti del piatto originale. (Tonno rosso scottato su crumble di alici disidratate, acqua di vegetazione di pomodoro, arancino di spaghetti e pesto di basilico)

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Tonno Rosso 260 g  
Arancino 90 g  
Spaghetti 30 g  
Parmigiano 5 g  
Pangrattato 5 g  
n. 1 Uovo  
Pomodori 900 g  
Aglio 5g  
Maizena 10 g  
Basilico 5 g  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Capperi in fiore 10 g  
Farina 100 g  
Burro 50 g  
Alici disidratate 10 g  
Polvere di pomodoro 3 g  
Polvere di olive nere 3 g  
Sale rosa 3 g

### Preparazione

Prima di procedere con l'elemento chiave del piatto bisogna tagliare i pomodori in quattro parti, aggiungerli in un recipiente con uno spicchio d'aglio, sale, pepe e foglie di basilico e mixare con un mixer ad immersione. Utilizzare un setaccio per dividere l'acqua di vegetazione con la sfoglia del pomodoro, che a loro volta vanno disidratate in forno a una temperatura di 80° per 2 h 30 min. Con esso mettere in forno le alici e le olive nere per la disidratazione. Per l'arancino di spaghetti invece, sbollentarli in acqua calda sminuzzarli al coltello aggiungendo parmigiano olio, sale, pepe, uovo e pangrattato, dopodiché passarlo nella farina, poi nell'uovo e in fine nel pangrattato e friggere. Mettere sul fuoco l'acqua di vegetazione del pomodoro portare ad ebollizione ed addensare con un cucchiaino di maizena. Preparare il pesto di basilico frullando con un mixer le foglie di basilico, ghiaccio, olio sale e pepe. Per il crumble invece, utilizzare il burro a pomata e la farina distenderli su un piano di lavoro e sbriciolare con le mani e adagiarle su una teglia aggiungendo poi, le alici precedentemente disidratate e frullate. Portare in forno a una temperatura di 160/170° per 60 minuti circa. Passato il tempo necessario lasciar raffreddare. Prendere il tonno rosso porzionarlo e riscaldare la padella antiaderente. Disporre nel piatto il crumble a forma di rombo, l'acqua di vegetazione di pomodoro, i capperi in fiore e il pesto di basilico. Scottare il tonno da ogni lato, scaloppare e passare nella polvere di olive nere. Adagiare sul crumble, posizionare l'arancino di spaghetti, finire il piatto con la polvere di pomodoro, sale rosa del Himalaya e un filo di olio extravergine di

oliva.