



Ricetta N. RE000531

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 10:25

da DOMENICO VICINANZA

" Sciu Sci "

Cannolo nero croccante con tonno marinato al mandarino e pepe rosa, panna acida al limone.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

100 g pane bianco per tramezzini
400 g di filetto di tonno
200 cl succo di mandarino
pepe rosa in grani
n.1 limone
50 cl di panna fresca
50 g di nero di seppia

Preparazione

Tagliare il filetto di tonno in 8 piccoli parallelepipedi di 50 g, riporli in un contenitore concavo, aggiungere succo di mandarino e pepe rosa e lasciare in marinatura per almeno 120'.

Stendere con una sfogliatrice per la pasta il pane per tramezzini fino ad ottenere un foglio dello spessore di pochi millimetri, tagliarlo in quadrati regolari con l' altezza uguale al filetto di tonno.

Poggiare il filetto di tonno su un foglio e richiuderlo a cannolo; spennellare solo la parte esterna con il nero di seppia; lasciare asciugare per qualche secondo; scottare per pochi secondi per lato su una padella antiaderente.

Da parte in un biberon da cucina versare la panna liquida, aggiungere qualche goccia di limone e agitare in maniera energica.

Per la presentazione preferire un piatto piano, misticanza al centro, panna acida di contorno e cannolo tagliato in maniera obliqua al centro.

Il piatto è servito.

Vino consigliato

Franciacorta Rosè - Uberti