



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000788 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Set 2018 alle ore 15:39**

da **CARMELO MESSINA**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Tonno fresco con radicchio caramellato al miele

Trancio di tonno fresco ricoperto di miele millefiori ed accompagnato da radicchio trevigiano o chioggia

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Tonno fresco 150 g

Sale e pepe q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Radicchio trevigiano o Chioggia q.b.

### Preparazione

Tagliare il trancio di tonno a 0,5 millimetri, mettere un pizzico di sale e pepe nero e ricoprirlo di miele millefiori. A questo punto lavare e tagliare il radicchio trevigiano o Chioggia a julien, mettere in padella anche qui un pizzico di sale e pepe nero, aggiungere circa 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e fare rosolare fino a metà cottura. Ora aggiungere il tonno che andremo a cuocere e caramellare da ambi 2 i lati. Ricordo che il tonno deve essere scottato e non cotto troppo. A questo punto il nostro tonno è pronto per essere impiattato ed io faccio due strati tonno radicchio, poi ancora tonno e finisco con il radicchio. Decorate il piatto come meglio credete e servite.

### Vino consigliato

Vino consigliato da Debora Pinazzi un bianco fermo lugana dell'azienda agricola Pasini San Giovanni