



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002040 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Apr 2018 alle ore 10:02

da EXPO COOK

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tonno in tre versioni con caviale di cavolfiore

Per tutti gli estimatori della buona cucina in riva allo Stretto, ecco una ricetta di Paolo Romeo, messinese, chef locale del Ristorante Ristorante Kajiki Grecale di Messina, oggi tra i più apprezzati del messinese.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

160 g di tonno
Sale q.b.
Olio evo q.b.

Per la mousse di tonno
200 g di tonno
80 g di latte di soia
3 g di gelatina

Per l'arancino di tonno
160 g di tonno
50 g di pistacchio
50 g di mandorle
50 g di nocciole

Per il caviale di cavolfiore
100 g di cavolfiore viola
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione

Per la tartara: tagliare con la punta di coltello il tonno a cubetti molto piccoli e condire con olio sale e pepe.

Per la mousse di tonno: frullare il tonno nel mixer sciogliere la gelatina nel latte di soia e unirla al tonno. far riposare in frigo per 30 minuti.

Per l'arancino di tonno: tagliare il tonno come un rettangolo passarlo nella frutta secca mixata. Friggerli per un minuto in olio a 175°.

Assemblaggio: in un piatto mettere la tartare facendo una quenelle, la mousse e l'arancino e cospargere tutto con il cavolfiore crudo precedentemente sbriciolato e condito con sale, olio e limone.

La ricetta ha partecipato a:

Expo Cook 2018