



Bocconcini di tonno su crema di melanzane

Tempo: 90 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetti di Tonno Sott'Olio Extravergine

Ingredienti per quattro persone

- 400 g di melanzane
- olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- il succo di mezzo limone
- sale marino- pepe bianco
- un ciuffetto di prezzemolo
- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva in vetro da 180 g
- 4 cucchiari di sesamo

Procedimento

Mettere le melanzane intere in forno a 160 gradi per una mezz'ora. Una volta morbide, farle raffreddare leggermente, aprirle ed estrarre la polpa, che va frullata in un mixer con il succo di limone, l'aglio, due cucchiari d'olio, un pizzico di sale, pepe e prezzemolo.

Tostare i semi di sesamo in una padella calda, fino a che non comincino a prendere colore. Estrarre il filetti di tonno dal vasetto, facendo attenzione a non romperli e passarli nel sesamo, ricoprendo bene tutti i lati.

Mise en place:

Impiattare, poggiando ogni filetto su un paio di cucchiari di crema di melanzane. Accompagnare con crostini di pane all'aglio.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Per ottenere un effetto cromatico particolare, ai classici semi di sesamo bianco si possono abbinare i semi di sesamo nero, dal sapore piu' deciso. Mischiandoli, nella panatura del tonno, si ottiene un simpatico effetto black&white.