



## Carpaccio di arance con filetti di tonno

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

---

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 180 g
- 2 grosse arance
- 1 cuore di sedano bianco
- 1 peperoncino piccante fresco
- una dozzina di olive verdi e nere
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Taglia alle arance le calotte, poi pelale al vivo eliminando interamente la scorza e la pellicina bianca sottostante, infine affettale a rondelle sottili (circa 3 mm di spessore): lavora su un tagliere scanalato in modo da raccogliere il succo che fuoriesce dagli agrumi, versandolo via in una ciotolina. Disponi le rondelle di arancia nei piatti individuali (o in uno grande da portata). Pulisci il sedano eliminando fili e foglie, poi taglialo per il lungo a nastri sottili (puoi usare una mandolina o un pelapatate) e distribuiscili sulle arance. Priva il peperoncino di picciolo e punta, affettalo a anelli e disponili sugli altri ingredienti insieme alle olive. Completa con i Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva. Aggiungi al succo delle arance 4 cucchiaini di olio, sale e pepe e sbatti bene con una piccola frusta o una forchetta. Distribuisci questa salsina sul piatto e servi.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

Le arance di Sicilia: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ribera: sono solo alcune delle varietà di arance coltivate in Sicilia, terra d'elezione per questi agrumi succosi e profumati sin da quando gli arabi importarono gli aranci come piante ornamentali. Eccellenti per dolcezza e aromaticità, oltre che per le proprietà nutritive, le arance siciliane sono insostituibili in una dieta salutare e ottimi ingredienti di una cucina originale e leggera.