



Carpaccio con insalatina di pomodorini, cetrioli e menta

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto:

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare da 250g
- 200g di pomodorini
- 1 cetriolo
- 1 carota
- 1 arancia
- qualche foglia di menta
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

- Pelate la carota, tagliatela in fettine lunghe e sottili con il pelapatate e mettetela a bagno in acqua e ghiaccio in modo che le fettine si arriccino; pelate leggermente il cetriolo, affettatelo sottilmente e mettetelo in acqua a spurgare in modo che diventi piu' delicato.- Grattugiate la scorza dell'arancia, mettetela in una ciotolina, spremete il succo, unitelo, aggiungete un poco di sale e l'olio, girate e lasciate riposare.- Tagliate a spicchi i pomodorini, mischiateli con il cetriolo e la carota sgocciolati, disponeteli in un piatto, adagiare nello stesso piatto il tonno dopo averlo sgocciolato e aver separato con cura le fettine, completate con le foglioline di menta.- Condite tutto con il condimento preparato e gustate subito. Mise en place

Completate con una spolverata di pepe nero macinato spesso.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI