

in provenza

LE RICETTE

Tonno con finocchi e semi di lavanda

Quantità

Per 4 persone

Tempo

1h circa

Difficoltà

++

Ingredienti

50 g. tonno pinna gialla - 5 g.
capperi - 5 g. scalogno - 50 g.
finocchi - 2 g. semi di lavanda
- sale e pepe

Preparazione

Taglia il tonno al coltello e conservalo in frigorifero. Trita a parte lo scalogno e i capperi.

Condisci la tartare con olio di oliva, sale, pepe, scalogno e capperi tritati e amalgama accuratamente il tutto. Disponila su un piatto dandole una forma circolare.

Ricopri la tartare con i finocchi tagliati finemente e i semi di lavanda.

Nota

Per dare una forma perfetta alla tua tartare di tonno, fai come un vero chef: usa un anello inox a fascia alta. Lo trovi facilmente, sia online, sia nei negozi di casalinghi. In cucina, le occasioni per utilizzarlo non mancano: se vuoi stupire i tuoi ospiti, ad esempio, usalo per impiattare il risotto alla lavanda.