

Tartare di tonno allo zenzero

con olive nere taggiasche

Ingredienti per 4 persone:

400g di trancio di tonno fresco
50g di olive nere taggiasche
un pezzetto di zenzero fresco
olio extra vergine di oliva
2 limoni
sale e pepe

Tempo
di preparazione e cottura:
15 minuti
Difficoltà:
facile

Procedimento:

Pulire bene il tonno e tagliarlo a cubetti della grandezza desiderata. Tritare grossolanamente le olive taggiasche già denocciolate ed aggiungerle al pesce. Unire inoltre la scorza dei limoni grattugiata (senza la parte bianca).

Grattugiare con un pelapatate lo zenzero, incorporarlo al composto e condire il tutto con olio, sale, pepe e il succo di uno dei due limoni. Mescolare bene.

Per impiattare, aiutarsi con un anello coppapasta, riempiendolo con la tartare e compattando con un cucchiaio. Togliere il coppapasta e servire la tartare magari accompagnata con dei crostini caldi.

Per questa ricetta consigliamo:

Olive nere taggiasche denocciolate Despar Premium
Olio extra vergine di oliva Despar Premium 100% italiano
Limoni Passo dopo Passo Despar
Sale e pepe Despar