

TARTARE DI SALMONE E DI TONNO

all'orientale



Preparazione: 10 min - Riposo: 1 ora(e) - Cottura: -- Materiale: -

Ingredienti: 4-6 persone

- 2 cipollotti 350 g di salmone fresco 300 g di tonno fresco ½ mazzetto di erba cipollina 1 cucchiaio di olio di sesamo ½ peperoncino rosso privato dei semi ½ mazzetto di basilico tailandese o coriandolo 1 cucchiaio di capperi il succo di 1 lime o di 1 limone
- 1. Lavare le erbe e defogliarle. Nella bacinella trasparente dotato del coltello di metallo, disporre i cipollotti precedentemente sbucciati e tagliati in quattro e avviare il programma ROBOT. Premere quattro volte il tasto Pulse. Aggiungere il salmone e il tonno tagliato a pezzetti, i capperi, le erbe tagliate grossolanamente, l'olio di sesamo e il peperoncino. Premere quattro volte il tasto Pulse.
- 2. Raschiare le pareti della bacinella con la spatola e premere nuovamente il tasto Pulse se il pesce non elׄ tritato perfettamente.
- 3. Aggiungere il succo di limone e versare il tutto in una ciotola.
- 4. Per impiattare le tartare, usare uno stampo ad anello (6-8 cm di diametro) e mettere i piatti in frigorifero per 1 ora prima di servire con mesticanza e fette di mango.

Consigli del cuoco:

Il piatto può essere accompagnato da maionese al wasabi aggiungendo un quarto di cetriolo tritato per dare un tocco di croccantezza.

© Fotografie Sandra Mahut © Hachette Livre (Marabout) 2016