



Ceviche di tonno

Ingredienti per 4 persone

400 g di polpa di tonno rosso
200 g di polpa di melone bianco
100 g di cubetti di cetriolo
60 g di olio extravergine
d'oliva delicato
60 g di sedano sfibrato
2 lime
1 scalogno
fiore di sale q.b.
zucchero q.b.
chili q.b.
fiori eduli q.b.
coriandolo q.b.
riduzione di lamponi frullati q.b.

Scegliere un trancio di tonno rosso senza fibra, che sia stato sanificato termicamente.

Preparare una soluzione con il succo dei lime, il sale e lo zucchero e mettere il pezzo di tonno in un sacchetto per sottovuoto, con la soluzione, per 2 ore in frigo.

Contestualmente tagliare la polpa di melone bianco a cubi di media dimensione e metterli a raffreddare sottovuoto per 12 ore.

Tagliare a cubi il tonno, filtrare la soluzione che lo conteneva, unendo il chili fresco (e non troppo piccante) a filetti, l'olio, il coriandolo e lo scalogno a fettine. Conservare in frigo per il condimento finale.

Disporre nel piatto i cubetti di tonno, di melone, di cetriolo; unire alcuni riccioli di sedano; aggiungere alcune gocce di riduzione di lamponi frullati. Guarnire con i fiori eduli e servire.

Tempo di esecuzione:
2 ore

Tempo di preparazione
ingredienti: 14 ore