

**Ingredienti per 4 persone**

1000 g di olio di arachidi  
500 g di filetto di tonno  
10 cipolle bianche  
4 tuorli d'uovo bio  
3 g di finocchietto in semi  
2 pezzi di anice stellato  
1 scalogno  
1 cipollotto fresco  
olio extravergine d'oliva q.b.  
pepe bianco q.b.  
segatura per affumicatura q.b

## Tartare di tonno, tuorlo affumicato e brodo di cipolla bruciata

Preparare la tartare di tonno e condire con olio extravergine, scalogno, semi di finocchietto e pepe bianco.

Separare il tuorlo dall'albume, quindi affumicarlo con l'apposito affumicatore per circa un'ora e cuocere nel roner a 62°C in olio di arachidi per circa 60 minuti; scolare usando carta assorbente e tenere da parte.

Preparare il brodo: mondare le cipolle, tagliarle a metà trasversalmente, rivestirle con la stagnola e disporle infine su una piastra, in forno a 180°C per 15 minuti circa. Una volta cotte e ben caramellizzate, eliminare la stagnola e inserire le cipolle in una busta sottovuoto da cottura insieme all'anice; cuocere in un bagno termostatico a 80°C per 2 ore circa, filtrare il brodo ottenuto con una garza finissima e conservare in frigorifero.

Tagliare infine un cipollotto a julienne (finissima) e friggere il olio a 145°C per pochi istanti, in modo da ottenere una sorta di nido; quindi conservare in un contenitore ermetico.

Al momento del servizio, impiattare mettendo sul fondo il nido di cipolla, aggiungere il tonno e, sopra, il tuorlo d'uovo affumicato, avendo cura di non romperlo.

Tempo di esecuzione:  
4 minuti

Tempo di cottura: 3 minuti

Tempo di preparazione  
ingredienti: 3 ore