



Il crudo e il fritto di tonno rosso con gelato al wasabi

INGREDIENTI per 4 persone

per il tonno:

- > **400 g di tonno rosso fresco**
- > **2 uova**
- > **50 g di farina di riso**
- > **100 g di fiocchi d'avena**
- > **2 litri d'olio di soia per friggere**
- > **sale di Maldon**
- > **pepe di Sarawak bianco**

per il gelato al wasabi:

- > **250 g di panna**
- > **250 g di latte intero fresco**
- > **100 g di glicerina**
- > **50 g di glucosio**
- > **2 g di gelatina**
- > **5 g di wasabi in polvere**
- > **½ buccia di lime grattugiato**

PROCEDIMENTO

Tagliare il tonno in otto cubetti. Di questi, conservarne quattro in frigo, e impanare gli altri quattro prima con la farina di riso, poi con l'uovo sbattuto e infine con i fiocchi d'avena.

Scaldare l'olio a 180°C e friggere i 4 cubi impanati per circa 3 minuti. Per il gelato, portare a ebollizione panna e latte con la glicerina, il glucosio e mezza buccia di lime grattugiato.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda e unirla al composto caldo. Far raffreddare sul ghiaccio e unire il wasabi in polvere.

Trasferire il composto nella gelatiera mantenendo in freezer fino al momento del servizio.

Finitura e presentazione Salare e pepare i due tonni, affiancare una quenelle di gelato al wasabi e servire accompagnando eventualmente con salsa di soia.

SE LA VUOI GLUTEN FREE...

Utilizza i fiocchi d'avena senza glutine al posto di quelli classici (si trovano facilmente nei negozi specializzati)