



TONNO E HUMMUS DI MANDORLE

Ingredienti

200 gr. di tonno fresco (abbattuto)
200 gr. di mandorle secche sgusciate
100 gr. di crema di ceci
3 arance
100 gr. di Aperol (liquore bassa gradazione alcolica)
2 gr. di colla di pesce, ammollata
Sale
olio extra vergine

Procedimento

Tagliare il tonno a tranci sottili, battere in un foglio di carta da forno di modo da renderlo sottile come un carpaccio.
Pelare le mandorle in acqua bollente, frullare con la crema di ceci e aggiustare di sale.
Pelare a vivo le arance e ricavare degli spicchi ben delineati.

Sobbollire l'aperol e aggiungere la colla di pesce, far sciogliere e stendere il composto su una teglia con della pellicola, riporre in frigo per far rapprendere.

Dopo tagliare a quadrotti.

Sistemare il tonno con il filetto di arancia una noce di hummus di mandorla e la gelatina di aperol.