



LO SHABU SHABU DI TONNO SU TERRA DI PUGLIA

Ingredienti

400 gr. di tonno fresco
3 lt. di acqua
1 limone (dividere succo e buccia)
30 gr. di zucchero di canna
300 gr. di aceto al lampone

Per la terra di Puglia

100 gr. di olive secche
100 gr. di nocciola
100 gr. di noci
100 gr. di mandorle
50 gr. di sesamo
50 gr. di pinoli

Procedimento

Portare a bollire l'acqua con la buccia di limone e l'aceto.

Tagliare a pezzi regolari il tonno.

In un pentolino unire il succo di limone con lo zucchero e far ridurre, a fuoco

basso.

Tostare la frutta secca il tutto in forno a 130°C per 8-10 minuti e ridurla in granella con l'aiuto di un mortaio.

Aggiungere sale e pepe.

Ultimare il piatto con lo shabu shabu di tonno, immergere il tonno nell'acqua acidula per 1-2 minuti, tagliare a mo' di tagliata e servire sulla terra di Puglia con un filo di olio e limone ridotto.

Decorare con erbe fresche e pezzettini di buccia di limone.