



TERRINA DI TONNO CON PORRO E TRASPARENZA DI FINOCCHIO

Ingredienti

600 gr. di tonno rosso
200 gr. di cuore di cipollotto
50gr. di olio evo
10 gr. di senape
8 gr. di sale bilanciato
4 fogli di alga nori
2 fogli di colla di pesce 2
Pepe macinato fresco

Procedimento

Sezionare il tonno in piccoli cubi.
Aromatizzarlo, scottarlo leggermente e abatterlo immediatamente.
Sbollentare il porro, raffreddarlo e maturarlo con l'olio.
Attaccare le alghe con i fogli di colla di pesce al tonno e successivamente il porro.

Avvolgere il rotolo ottenuto in pellicola trasparente e cucinare a bassa temperatura.

