



CARPACCIO DI TONNO CON GAMBERI ALLA “PUTTANESCA”

Ingredienti

150 gr. di tonno
8 gamberi
Puntarelle di cicoria
20 olive coratine dissalate
2 filetti di acciuga
100 gr di pomodori secchi sott'olio
100 gr di pomodoro fresco galatino
Limone a buccia spessa non trattato

Procedimento

Tagliare il tonno a sashimi con uno spessore di 2-3 mm.
Disporre il carpaccio su un piatto leggermente svasato freddo.

Tagliare a metà i gamberi.
Condire i gamberi in una bowl con i pomodori privi di semi, i pomodori secchi tagliati a pezzi, capperi, olive denocciolate.

Scottare il tutto per pochi minuti in una padella antiaderente rovente.

Disponete sopra il carpaccio decorando con le puntarelle condite con buccia di limone grattato e un'idea di sale.