



SASHIMI DI TONNO, BURRATA E GELATINA AL CAMPARI

Ingredienti

300 g tonno abbattuto
salsa teriyaki
1 pz di burratina fresca
150 g di Campari
5 fogli Colla di pesce "ammollata"
Sale maldon
Erbe fresche tipo shiso

Procedimento

Marinare il tonno con della salsa teriyaki, dopo affumicare o scottare sul carbone. In una padellina far sobbollire il Campari e poi sciogliere subito dopo nel Campari stesso la gelatina ammollata. distribuire il composto direttamente in un contenitore di vetro.

Prepariamo il sashimi di tonno con uno strato di burrata e la gelatina di campari. Serviremo disponendolo su vassoi di portata o anche su piatti idonei al finger.