



TONNO ROSSO, POMODORO E ORIGANO



Ingredienti

400 gr tonno rosso fetta alta

Semi di Sesamo bianco qb.

Pomodoro rosso grande /ramato

Origano fresco

Cetrioli

Procedimento

Ricaviamo una bistecca alta di tonno rosso da dove poi ricaveremo un rettangolo.

Ungiamo leggermente il pezzo di tonno con olio evo e dopo lo passiamo nei semi di sesamo.

A parte prendiamo i pomodori ramati precedentemente lavati e li tagliamo in quattro e li mettiamo in un frullatore a caraffa per poi frullarli a massima potenza.

Filtrare tutto il composto con un colino a maglia stretta ed eventualmente con uno straccio di cotone sottile, lasciare scolare lentamente senza forzare, ricavando un'acqua trasparente dal sapore di pomodoro.

Componiamo il piatto scottando il tonno in padella per pochissimi minuti lasciandolo crudo nella parte centrale e tagliandolo in due pezzi.

Dopo serviamo il tutto in un piatto fondo con il tonno al centro e inserendo l'acqua di pomodoro, guarnendo il tutto con un po' di origano fresco, olio evo e qualche pezzo di cetriolo.