

SASHIMI MEDITERRANEO CON SALSA AGRODOLCE DI SAN MARZANO DOP E CARDAMOMO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150g tonno
- 150g filetto di salmone spellato
- 100g branzino spellato
- 1 avocado
- 60g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 40g Datterini Gialli Mid-Dry
- 40g Sweet & Sour Sauce
- q.b. Cardamomo Macinato
- q.b. alga nori

PROCEDIMENTO

- Per realizzare la salsa, in un mixer frullare il pomodoro San Marzano con salsa agrodolce e insaporire a piacere con il cardamomo.
- Per il sashimi tagliare il tonno, salmone e branzino a listarelle del diametro di circa 1 cm e avvolgere ciascuno nell'alga sino a ricoprire tutto il pesce, aiutandosi con un pennello e dell'acqua per ammorbidire l'alga.
- Comporre il rotolo finale inserendo i rotoli misti all'interno di un'alga grande, posizionare l'avocado al centro e stringere bene con un tappetino da sushi o pellicola.
- Riposare per solidificare bene in frigorifero.
- Al momento di comporre il piatto tagliare i dischi di sashimi, abbinare abbondante salsa di pomodoro San Marzano e completare con i datterini gialli semiseccati.

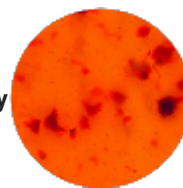
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodoro San
Marzano
dell'Agro
Sarnese-Nocerino
D.O.P.**



Datterini Gialli Mid-Dry



**Sweet & Sour
Sauce**



Cardamomo Macinato