

## RICORDI D'ESTATE

Tonno marinato in olio alle arance di prima raccolta con gelato salato alla crema di zafferano.



### INGREDIENTI

#### per il tonno

- polpa di tonno qualità
- 400g pinna gialla
- 50g arancia
- 100ml olio di semi di girasole
- 4g sale fino

#### per il gelato salato alla crema di zafferano (per g. 200 di gelato)

- 1l panna fresca
- 200g Zucchero Vanigliato Dolce
- 100g miele
- 1kg Crema Zafferano

#### per guarnire

- cialda croccante
- arancia disidratata
- crescione piselli
- olio arancia c.b.t.

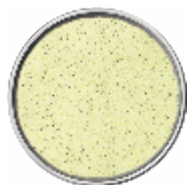
### PROCEDIMENTO

- Tagliare il tonno a coltello creando una battuta, condire con sale e buccia d'arancia grattugiata finemente.
- Lasciare marinare in frigorifero a +3°C. Con la restante parte dell'arancia preparare l'olio aromatizzato.
- In una busta per cottura sottovuoto, inserire l'arancia e l'olio di semi di girasole, sgasare per tre volte a massima estrazione, cuocere successivamente in bagno termostatico a 62° per 3 ore. Abbattere a +3°C e lasciare decantare.
- Procedere alla preparazione del gelato portando la panna fresca con lo zucchero e il miele in padella a 85°C e abbattere a +3°C.
- A composto freddo aggiungere la crema allo zafferano e tirare il gelato nel mantecatore.

#### finitura e presentazione

- Predisporre il piatto con la base del tonno marinato, aggiungere il gelato e guarnire con una cialda al nero di seppia, una fetta di arancia disidratata, un crescione di piselli ed un filo d'olio all'arancia c.b.t.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Zucchero Vanigliato Dolce**



**Crema Zafferano**