

BUONA FORTUNA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350g sashimi di tonno pinna gialla
- 175g fonduta di pecorino
- 200g coulis di datterino giallo
- 280g datterino giallo in agrodolce
- 4 fette guancialetto croccante
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe di Sichuan in Grani
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. micro-green di ravanello
- q.b. crescione
- q.b. rapa rossa

per il sashimi di tonno

- 350g tonno
- 200g Fiocchi di Sale Marino
- 200g zucchero
- 15g Shichimi Togarashi

per la fonduta di pecorino

- 25g pecorino romano dop
- 25g patata lessa
- 25g Brodo Vegetale con Sale Rosa
- 100g panna fresca liquida

per il coulis di datterino giallo

- 400g Datterini Gialli Interi
- 2 rametti di timo
- 1 aglio in spicchi senz'anima
- 1 lemon grass
- 80g Olio Extra Vergine di Oliva
- 2g xantana

per il datterino in agrodolce

- 500g Datterini Gialli Interi
- 3l acqua
- 30g Olio Extra Vergine di Oliva
- 15g aceto di fichi
- 20g zucchero di canna
- 3g Fiocchi di Sale Marino

per il guanciale croccante

- 50g guanciale di mora romagnola
- 10g zucchero di canna

PROCEDIMENTO**per il sashimi di tonno**

- Preparare la marinatura con sale, zucchero e shichimi togaraschi.
- Dividere il trancio in 4 parti uguali e cospargerle di marinatura.
- Dopo 15 minuti, sciacquare, tamponare e mettere in un thermomix con il pecorino, la panna, la patata schiacciata e il brodo vegetale per 8 minuti a velocità 4 a 80°C.
- Impostare poi la velocità a 10 per 1 minuto, raffreddare e mettere in una sac-à-poche.

per il coulis

- Tagliare i pomodorini e cuocerli in forno a vapore a 85°C per 15 minuti in un sacchetto sottovuoto con olio e lemon grass; raffreddare, frullare e passare al colino cinese.
- Con un frullatore a immersione, aggiungere l'olio e la xantana.

per il datterino in agrodolce

- Incidere i pomodorini, sbollentarli, raffreddarli e privarli della pelle e dei semi; tagliarli in falde e cuocerli a fuoco moderato per 2 minuti con zucchero, sale e aceto di fichi.

per il guanciale croccante

- Adagiare su carta da forno le fette di guanciale cosparse di zucchero di canna e cuocerle tra due teglie in forno statico a 200° per 2-3 minuti.

finitura e presentazione

- Disporre il tonno sul lato del piatto; al centro, versare un cucchiaino di coulis di pomodorini gialli e, sul lato opposto al tonno, adagiare i pomodorini gialli in agrodolce precedentemente coppati, con la fonduta di pecorino.
- Fare degli spuntoni sul panno e guarnire con germogli e un filo di olio EVO.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Sale Rosa Fino



Pepe di Sichuan in Grani



Fiocchi di Sale Marino



Shichimi Togarashi



Datterini Gialli Interi



Olio Extra Vergine di Oliva



Brodo Vegetale con Sale Rosa