

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.

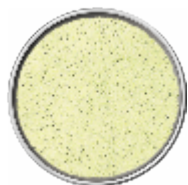
PROCEDIMENTO

- 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