TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO CON PESTO ROSSO E CAPONATA DI MELANZANE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 600g tonno fresco
- 400g Caponata
- 100g Pesto Rosso
- 30g Semi di Sesamo Nero - Interi
- 30g Semi di Sesamo Sgusciati - Interi
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- In una teglia miscelate i due tipi di sesamo, panatevi dentro il tonno e passatelo in padella con olio per 2 minuti per ogni lato.
- A parte scaldate la caponata in una padella e quando è ben calda posizionatela su un piatto.
- Quando il tonno è cotto tagliatelo e sistematelo sul piatto decorandolo con il pesto rosso leggermente intiepidito.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Caponata



Pesto Rosso



Semi di Sesamo Nero - Interi



Semi di Sesamo Sgusciati - Interi



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso