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 guanciale 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 cucchiaio 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



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Shichimi Togarashi



Brodo Vegetale con Sale Rosa



Datterini Gialli Interi