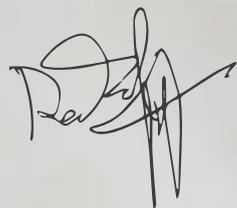


*Tonno in crosta di taralli caserecci  
e nocciola su crema di limone,  
insalatina croccante con perle contadine  
Spirito Contadino*

GIUSEPPE RESTA



**GIUSEPPE RESTA** per Spirito Contadino



*Tonno in crosta di taralli caserecci e nocciola  
su crema di limone, insalatina croccante con  
perle contadine Spirito Contadino*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 12 perle contadine Spirito contadino** • 150 gr di tonno fresco  
• 50 gr di nocciole spellate • 100 gr di taralli • 30 gr di soia  
• 30 gr di senape • 100 gr di sedano • 100 gr di finocchio  
• 50 gr di pomodoro rosso • 100 ml di olio evo • 35 cl di succo di limone •  
20 gr di perle di limone • 40 gr di farina di tempura

PROCEDIMENTO:

con una mandolina tagliare il sedano ed il finocchio a fettine molto sottili e immergerli in acqua e ghiaccio. Tagliare 4 cubi di tonno di circa 4 cm per lato, immergerli nella soia per qualche istante e spennellarli con la senape. Impanarli in un trito di taralli e nocciole. Preparare una pastella con farina di tempura e acqua, pastellare le perle contadine Spirito Contadino e friggerle in olio. Preparare una concassè dal pomodoro rosso ed emulsionare l'olio evo con il succo di limone. Impiattare creando un fondo con la salsa di limone (olio evo, succo e scorza di limone). Occupando una metà del piatto adagiare l'insalatina con la concassè di pomodoro, le perle contadine e condire con sale, pepe ed un filo d'olio evo. Friggere il cubo di tonno per circa un minuto e mezzo, dividerlo in tre parti ed adagiarlo al centro del piatto. Aggiungere infine le perle sferificate di succo di limone.