

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

TONNO SCOTTATO SU CREMA DI CANNELLINI E CIPOLLA CAMELLATA

ACCOMPAGNATO DAL ROSATO DEL CAMPANONE



Rosato del
Campanone

INGREDIENTI

300 gr di filetto di tonno in un sol pezzo
zucchero di canna
1 scatola di fagioli cannellini
1 cipolla di Tropea grossa
albume
farina
aceto bianco
1 foglia d'alloro
semi di papavero
semi di sesamo
olio EVO
sale e pepe

PREPARAZIONE

Porzionare il tonno in pezzi regolari di altezza di almeno 3 cm. Passare il tonno nella farina, poi nell'albume sbattuto e infine nei semi di sesamo. Scolare i cannellini e frullarli con acqua o brodo fino a ottenere una salsa semidensa. Scaldare i fagioli con una foglia di alloro. Tagliare la cipolla a julienne, stufarla in poco olio, aggiustare di sale e farla caramellare con un cucchiaino di zucchero di canna e un po' di aceto bianco. Scottare il tonno lasciandolo rosso all'interno e tagliarlo a fettine. Formare un letto con la salsa di cannellini calda, adagiarvi sopra le fette di tonno in bella vista e sopra al tonno la cipolla caramellata. Aggiustare di sale e terminare con un filo di olio.