

Tartare di tonno allo zenzero

Ho spesso postato ricette con la tagliata di tonno piatto che amo molto in diverse versioni e generalmente uso la tagliata già pronta senza scarti .

Questa volta invece ho potuto acquistare un trancio di tonno al naturale da poter lavorare a mio piacimento. L'unico inconveniente è la pezzatura, così una volta scongelato, ho potuto cimentarmi in diverse preparazioni, crudo compreso. Dopo essermi documentata un po' in rete ho tagliato il mio trancio in fette, di cui alcune le ho cotte pochi minuti sulla piastra, altre sono servite per una deliziosa pasta alla carbonara e con le restanti per la prima volta mi sono cimentata in questa tartara di tonno che ho voluto profumare con zenzero fresco.

Personalmente nella competizione tra un buon trancio scottato e questa semplice tartare, arricchita dalla nota fresca dello zenzero vince di gran lunga il crudo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 fettine di tagliata di tonno (Già congelato per almeno 72 ore)
- 2 cm circa di radice di zenzero
- olio extravergine di oliva di buona qualità
- sale fino
- pepe macinato fresco
- Qualche filo di erba cipollina fresca (facoltativa)

PROCEDIMENTO:

Iniziamo preparando la marinatura per la tartare di tonno. In una ciotola versare quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale fino, pepe macinato fresco. Pelare la radice di zenzero e grattugiarlo, per quattro persone sarà sufficiente il quantitativo di circa 1 cm di zenzero al netto

degli scarti.



Lavare bene la tagliata di tonno poi con lo scottex tamponare l'umidità in eccesso. Con l'aiuto di un coltello ben affilato iniziare a tagliare il tonno a cubetti piccoli.



Versare i cubetti di tonno ottenuti direttamente nella ciotola della marinatura ed amalgamate bene. Coprire con pellicola per alimenti e riporre in frigorifero a riposare per alcuni minuti .

Servire a piacere adagiando alcuni cucchiaini di tartara nelle ciotoline monoporzione o se preferite comporre il piatto usando dei piccoli coppa pasta per compattare la Tartare da decorare a piacere con zenzero e verdure fresche. Guarnire con erba cipollina fresca.

CONSIGLIO: Per il corretto consumo in sicurezza del tonno fresco, specie nelle preparazioni a crudo, va sempre

rispettata la regola delle 72 ore di gelo seguita da un lento scongelamento in frigo per debellare il batterio Anisakis. Questa pratica sostituisce i benefici dell'abattitore professionale, in ambiente domestico.