

[← TUTTE LE RICETTE](#)

CARPACCIO DI TONNO AL LATTE DI COCCO

30 MIN MEDIA SECONDO

INGREDIENTI

- Filetto di tonno tagliato 600 g
- Latte di cocco in conserva 25 cl
- Cipolle 1
- Aglio 2 spicchi
- Succo di limone 2 (limoni verdi)
- Olio Extra Vergine di Oliva 4 cucchiari
- Peperoni rossi 1/2
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lava i peperoni, monda la cipolla e l'aglio e infine trita tutto finemente.

Disponi le fettine di tonno in un piatto fondo, irrorale con il succo di limone emulsionato con l'olio e spargi sopra il trito di aglio, cipolla e peperoni precedentemente preparato.

Regola di sale e pepe, copri il piatto con la pellicola da cucina e lascia marinare per 2 ore in frigorifero, girando le fette di tonno dopo un'ora (in questo modo entrambi i lati saranno ugualmente insaporiti).

Trascorso il tempo necessario alla marinatura, sgocciola le fette di tonno e mettile su un piatto. Aggiungi alla marinata anche il latte di cocco e mescola con energia, quindi versala nuovamente sopra il pesce, che lascerai coperto in frigo per altri 15 minuti.

Metti in frigo o in freezer i piatti che userai per servire, distribuisce sopra le fettine con la marinata e decorale con rametti di coriandolo. Buon appetito!

PER UN TOCCO IN PIÙ



Il segreto di questa ricetta sta nel sapore che la marinata dona al pesce, per cui ti consigliamo di usare l'Extra Vergine GranFruttato.

CONDIVIDI

