TARTARE DI TONNO MARINATA AL MANGO, FRUTTA, VERDURA E MAIONESE ALLA CURCUMA E ZENZERO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g tartare di tonno
- 60g Condimento al Mango
- 240g frutta e verdura fresca
- 8 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- 60g Maionese
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Semi di Sesamo Sgusciati - Interi
- q.b. Semi di Sesamo Nero - Interi
- q.b. Curcuma Macinata
- q.b. Zenzero Macinato

PROCEDIMENTO

- Aromatizzare la maionese con zenzero e curcuma.
- Condire la tartare con il condimento al mango, i fiocchi di sale e l'olio.
- Impiattare la tartare con frutta e verdura a piacere, i peperoncini gocce rosse, alcune gocce di maionese e decorare con i semi sesamo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Condimento al Mango

Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce

Maionese

Olio Extra Vergine di Oliva

Fiocchi di Sale Marino

Semi di Sesamo Sgusciati - Interi

Semi di Sesamo Nero - Interi

Curcuma Macinata

Zenzero Macinato