

TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE E SALSA AI PISTACCHI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 600g tonno fresco
- 2 finocchi
- 1 arancio
- 150g Salsa di Pistacchio
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Su una griglia cuocere per pochi minuti il tonno, a parte tagliare all'affettatrice i finocchi e pelare a vivo l'arancio.
- Mischiare gli spicchi d'arancio e il finocchio con olio, sale e pepe e posizionarlo su un piatto, tagliare il tonno e posizionarlo vicino all'insalata.
- Condire il pesce con la salsa di pistacchio e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa di Pistacchio



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Focchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**