

# 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**