OLIO CUORE

Scambio di battute



Il progetto Cuore da Chef ti porta nella cucina di Marco Sacco, chef 2 stelle Michelin, ogni mese con un nuovo piatto.

Ingredienti

- 40 g lamponi
- 30 g aceto di lamponi
- 15 g zucchero
- 16 g tartufo nero
- 1,2 g wasabi
- 40 g yogurt
- q.b. rapanello
- q.b. crescione
- 240 g filetto di fassona
- 240 g tonno rosso
- 60 g acqua frizzante
- 60 g alga nori
- 5 g sale maldon
- 1 g pepe
- 45 g **Olio Cuore**

- **Persone: 4**

https://player.vimeo.com/video/206214432

Preparazione

Per preparare l’agretto di lamponi mettere lo zucchero, l’aceto di lamponi e i lamponi in una casseruola, cuocere per circa 10 minuti e poi filtrare.

Per la salsa wasabi stemperare il wasabi con lo yogurt.

Preparare le “battute”, tenendole separate: battere a coltello la fassona e condire con sale, pepe, **Olio Cuore** e acqua frizzante. Cambiare coltello e tagliare a dadini il tonno e condire con sale, pepe e **Olio Cuore**.

Finitura e presentazione: per ogni porzione assemblare 60 g di battuta di fassona a mucchio, aiutandosi con una forchetta, 60 g di tonno disposto in un cilindro di diametro di 3cm alto 4cm. Mettere gocce di salsa wasabi attorno alla carne e guarnire con le alghe. Mettere gocce di agretto attorno al tonno e guarnire con il tartufo a lamelle.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais