LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

TONNO SCOTTATO SU CREMA DI CANNELLINI E CIPOLLA CARAMELLATA

ACCOMPAGNATO DAL ROSATO DEL CAMPANONE





Rosato del Campanone

INGREDIENTI

300 gr di filetto di tonno in un sol pezzo
zucchero di canna
1 scatola di fagioli cannellini
1 cipolla di Tropea grossa
albume
farina
aceto bianco
1 foglia d'alloro
semi di papavero
semi di sesamo
olio EVO
sale e pepe

PREPARAZIONE

Porzionare il tonno in pezzi regolari di altezza di almeno 3 cm. Passare il tonno nella farina, poi nell'albume sbattuto e infine nei semi di sesamo. Scolare i cannellini e frullarli con acqua o brodo fino a ottenere una salsa semidensa. Scaldare i fagioli con una foglia di alloro. Tagliare la cipolla a julienne, stufarla in poco olio, aggiustare di sale e farla caramellare con un cucchiaino di zucchero di canna e un po' di aceto bianco. Scottare il tonno lasciandolo rosso all'interno e tagliarlo a fettine. Formare un letto con la salsa di cannellini calda, adagiarvi sopra le fette di tonno in bella vista e sopra al tonno la cipolla caramellata. Aggiustare di sale e terminare con un filo di olio.

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it