

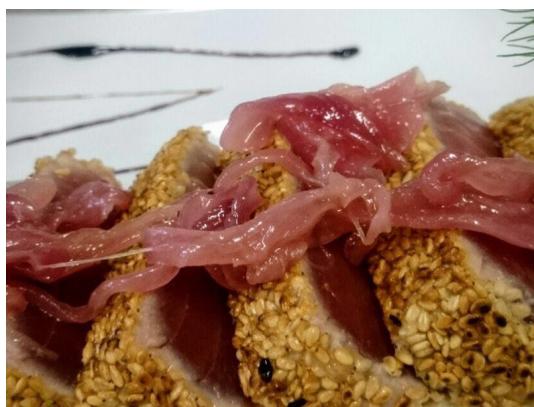
# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## TONNO SCOTTATO SU CREMA DI CANNELLINI E CIPOLLA CAMELLATA

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.