



LA MERAVIGLIA

Il tonno fritto con salsa agrodolce si abbina perfettamente al gusto leggero della Birra Morena Lucana Bianca, una birra poco amara, realizzata con malto di frumento, leggera e profumata all'arancia e al coriandolo, questi sapori lasceranno un senso di meraviglia ed una bocca pulita. La combinazione perfetta per meravigliare chi ti circonda con piccole cose!



Finger Food di Pesce

FILETTO DI TONNO FRITTO CON SALSAGRODOLCE



Abbinato con Birra Morena **BIRRA LUCANA BIANCA**





RICETTA

Ideale per 20 persone

- n 2 uova
- Semi di sesamo
- g 600 filetto di tonno
- Farina, pane grattugiato
- g 200 peperone rosso pulito
- Olio di arachide, sale in scaglie

Per la salsa agrodolce:

- g 5 wasabi
- g 20 salsa hosin
- g 40 miele di acacia
- g 40 salsa di soia
- g 30 aceto di riso
- g 20 olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Per il tonno:

Tagliate il tonno ricavando 2 filetti con spessore di circa 2cm. Infarinateli, poi immergeteli nell'uovo sbattuto e nel pane mescolato con i semi di sesamo. Ripassare nell'uovo ed ancora nel pane. Friggere in olio di arachide per ½ minuto, fino a rendere croccante la crosta.

Per la salsa agrodolce:

In una padella scaldare il miele con la salsa di soia, di hosin e l'aceto. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e versate la salsa in un bicchiere. Aggiungere il wasabi ed emulsionare con poco olio extravergine d'oliva.

Composizione finale del piatto

Tagliate in tranci regolari, insaporite con scaglie di sale e servite con uno stecchino e la salsa agrodolce.



“Cosa sarebbe la cucina se non avesse insito dentro di sé il senso dello stupore? Stupore per il palato ma anche per gli occhi, il tatto, l'olfatto e finanche l'udito. La meraviglia dei sensi, ecco il segreto della cucina.”



Nazionale Italiana Cuochi
Chef Gianluca
Tomasi