

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola
di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



**BOCCONCINI DI TONNO ROSSO
IN PANOUR PROFUMATA AGLI
AGRUMI SU TERRINA DI PATATE
E POMODORI SECCHI MARINATI
CON SALSINA AL MIELE**

Cat. Antipasti



Ingredienti per 15 persone

Kg. 3 di filetto di tonno rosso marinato e tagliato a cubi

Per la marinatura del tonno, 4 ore a temperatura controllata

Un mazzetto di aneto

Un mazzetto di erba cipollina

Un mazzetto di prezzemolo

Le zest di una arancia e un limone

Sale e pepe q.b.

Gr. 100 di olio e.v. di oliva

Per la panour profumata agli agrumi

Gr. 100 di zest di arance e limone essiccate per un'ora in forno di 80°C

Gr. 250 di pane raffermo grattugiato e gr. 250 di mandorle bianche asciutte

Un battuto di erbe miste

Sale e pepe q.b.

Il tutto passato al cutter e reso in polvere sottile

Gr. 500 di pomodori secchi prima ammorbiditi in acqua acidulata e poi marinati con olio aglio prezzem

Per la terrina di patate

n. 15 patate pulite e tagliate la metà per lungo e l'altra metà per corto in fine lamelle

gr. 250 di burro chiarificato fuso

adagiate una carta da forno in una gastronom, cospargetela di burro e fate diversi strati di patate uno con la patata tagliata per lungo e uno con quella tagliata per corto e così via, condite con sale e pepe per ogni strato, alla fine sopra cospargete di burro e lamelle di aglio e infornate con un altro foglio di carta da forno che copre la terrina per un'ora e trenta minuti a 130°C forno a secco, dopo raffreddate con un peso sopra e tagliate le forme volute, infine spadellate le forme e doratele in olio bollente.

PROCEDIMENTO

Prendete i bocconcini di tonno marinati, passateli nella panour e disponeteli in una teglia con sotto la carta da forno, infornate a 210°C per 6 minuti.

Disposizione del piatto

Mettete al centro del piatto la terrina di patate, adagiate sopra due bocconcini infilzati in un ramo di alloro, su un lato tagliate un bocconcino per metà, formate una mezza corona con i pomodori secchi marinati, svirgolate con la salsina al miele, decorate con bucce di pomodoro candite e un rametto di aneto.

Per la salsina al miele

n. 8 cucchiaini di miele

32 cl. di acqua

32 cl. di salsa di soia

10 cl. di fondo bruno

Mettete tutto in un pentolino
e fateli ridurre a metà a f.l.