

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](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagostinochef@libero.it](mailto:dagostinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



**CARRÈ DI TONNO  
ALL'ACETO BALSAMICO  
E SALSA OLANDESE**



, per 4 persone

400 g di aceto balsamico tradizionale

16 g di colla di pesce

200 g di panna fresca

4 tuorlo d'uovo

200 g di burro chiarificato

400 g di tonno fresco trancio diviso in 4 medaglioni

Un battuto di spezie: aneto, erba cipollina, prezzemolo, zest di arance e di limone

Sale e pepe q.b.

50gr. di olio di oliva

**PROCEDIMENTO**

Fare scaldare leggermente l'aceto balsamico e unirvi la colla di pesce; versare in 4 piatti fondi e riporre in frigorifero per circa 30 minuti.

Per la salsa Olandese:

Montare il tuorlo con il burro chiarificato per ottenere la salsa .

Cuocere a vapore il trancio di tonno precedentemente marinato con il battuto aromatico sale pepe e olio per circa 4 minuti; adagiarlo al centro del piatto, tolto dal frigorifero, sopra mezzo cucchiaino di panna semimontata; versare un cucchiaino abbondante di salsa olandese sopra il trancio di tonno, decorate con uova di salmone, un rametto di aneto passato i pastella di tempura e fritto, servire.

*Michele D'Agostino*