

Tataki di tonno in crosta di sesamo con salsa al coriandolo

Contrariamente a quanto molti pensano, la parola "tataki" in giapponese significa "sminuzzato" e fa riferimento allo zenzero ridotto quasi in pasta che si usa come parte del condimento. La leggenda racconta che questa ricetta venne inventata da un samurai nel 1800, dopo aver visto un gruppo di europei arrostitire del pesce. Il perfetto incontro fra cucina giapponese ed europea.



30'



4 persone

Ingredienti

400 gr Filetto di tonno
Q.b. Salsa di soia
200 ml Olio di oliva
Q.b. Semi di sesamo misti
20 gr Zucchero
30 gr Zenzero fresco
Q.b. senape
100 ml Aceto di vino bianco
50 gr Coriandolo fresco

Procedimento

Iniziare sminuzzando lo zenzero e unirlo alla salsa di soia, insieme a 5 grammi di zucchero e un filo di aceto.

Mescolare bene e lasciar marinare il tonno per circa 15 minuti.

Tostare leggermente i semi di sesamo, quindi condirli con un goccio di salsa di soia e adagiarli su un piatto.

Togliere il tonno dalla marinatura, spennellare uno strato sottilissimo di senape e passarlo sui semi tostati.

Far aderire bene i semi e porlo in cottura, rigirandolo spesso.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	220°	6'	/	0%	V5	ON

Per la salsa al coriandolo, unire in una caraffa olio, aceto, 15 grammi di zucchero e il coriandolo fresco. Successivamente con un mixer rendere la salsa uniforme.

Consigli dello chef

Non cuocere troppo il tonno, altrimenti risulterà stopposo.

Al posto dell'aceto di vino si può usare l'aceto di mele, più delicato, evitando così di aggiungere lo zucchero.