Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PANINO CON TARTARE DI TONNO AL LIME E FORMAGGIO SPALMABILE

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 130 gr Spalmabile con Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 6 panini con semi di sesamo
- 900 gr tartare di tonno
- 150 gr pomodorini gialli
- 4 scalogno
- 2 cucchiai zucchero
- 2 lime
- q.b. menta fresca
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe paradiso

DESCRIZIONE

In una ciotola marinare la tartare di tonno con succo di lime, olio EVO, sale e pepe.
Pulire e tagliare lo scalogno, quindi caramellarlo con lo zucchero in una padella antiaderente.
Aggiungere olio EVO ed infine aggiustare di sale e pepe.
Tagliare i panini a metà e scaldarli su una piastra antiaderente.
Mondare e tagliare i pomodorini gialli, quindi marinarli in una ciotola con olio EVO, sale e pepe.
Tritare finemente la menta e amalgamarla con il formaggio Spalmabile.
Infine, comporre i panini con lo Spalmabile, lo scalogno caramellato, i pomodorini gialli marinati e la tartare di tonno.