

# *Parmareggio* PANINO CON TARTARE DI TONNO AL LIME E LE RICETTE PARMAREGGIO FORMAGGIO SPALMABILE

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

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 cucchiaini 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.