

Carpaccio di tonno con maionese al Montasio, arachidi e cetrioli in agrodolce



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per _4 persone

- 400 gr tonno a fette sottili, 30 gr Montasio stagionato,
- 1 cetriolo, 20 gr arachidi, 20 gr zucchero, latte,
- aceto di mele, olio di arachide, sale.

Descrizione:

Stemperare con un cucchiaino di latte il Montasio grattugiato, frullarlo con un cucchiaino di aceto e versare a filo l'olio ottenendo una maionese. Pelare il cetriolo, estrarre la parte centrale con un levatorisoli e tagliare a rondelle, immergerlo per 5 minuti in un dl di acqua bollente con un cucchiaino di aceto di mele, sale e zucchero. Adagiare il tonno sul piatto e decorare con le rondelle di cetriolo, le arachidi salate ridotte in granella e ciuffetti di maionese.