

ARTISTA DEL PANINO 2021

Milano, 17 maggio 2022

LE 8 RICETTE FINALISTE



STEVE, CRISTARELLA

Titolo Tataki snack

Tempo 10

Referenza Baguelino Multicereale scuro

Elenco ingredienti 130 g di tonno rosso 40g di cipolla caramellata 30g sesamo misto bianco e nero 40 g di mousse di burrata 30 g di crema di pistacchio Q.b sale Q.b pepe nero

Fasi preparazione Ricavare un trancio di tonno ,panare il trancio con i sesamo e scottare in padella 3 minuti per lato,dopodiché scaloppare a modi tataki ,grigliare leggermente per rendere croccante la parte interna del baguelino ai multisemi, spalmare un po di crema al pistacchio sulla base,dei ciuffetti di rucola ed adagiare il tonno precedentemente scaloppato, concludere con dei ciuffi di mousse di burrata precedentemente frullata e messa in un sac a poche',e della cipolla caramellata cotta in padella con zucchero di canna ,fatta caramellizzare e poi sfumata con aceto di vino rosso.