La ricetta degli chef Apci: la scottata di tonno

scottata-ae2b442b

Alfonso Crisci, chef di Apci proveniente dal territorio di Nola (Na), suggerisce la ricetta della scottata di tonno con peperoni rossi, menta romana e olio extra vergine d'oliva.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Tonno affumicato g. 500
- Peperoni rossi n. 2
- Ramoscello di menta romana n. 1
- Sale rosa
- Pepe nero
- Olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Soffriggere la cipolla con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva; unire i peperoni rossi tagliati a julienne. Cuocere a fuoco medio finché i peperoni non diventano croccanti; unire il tonno a dadini e cuocere in modo uniforme tutti i lati lasciando il centro a cottura media.

MONTAGGIO DEL PIATTO

Impiattare a proprio gusto e condire il tutto con olio extravergine d'oliva.

logo-apciChe cos'è l'APCI

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.