

TONNO ROSSO ALLA FAVA TONKA E CIOCCOLATO AFFUMICATO CON MELANZANE E CILIEGIE AL BALSAMICO STRAVECCHIO

Ingredienti:

per ogni kg di tonno:

- 60 gr fave Tonka
- 120 gr sale marino
- 4 fogli alloro
- 80 gr zucchero di canna
- 12 gr grani di pepe nero

per 700 gr ciliegie:

- 200 ml Liquore Sherry
- 200 ml aceto Balsamico
- 250 ml acqua
- 130 gr zucchero
- 2 Fave Tonka tagliate a pezzi

- 1 melanzana viola tonda
- 1 rametto timo al limone
- 1 spicchio aglio
- 1 medaglione di tonno da 140 gr
- q.b. cioccolato affumicato grattugiato, julienne della pelle di melanzane fritte



Preparazione:

- Frullare tutti ingredienti della marinatura nel cutter e marinare il filetto di tonno per 2 ore
- Sciacquare con acqua, asciugare e mettere sottovuoto
- Lasciare bollire tutti ingredienti della marinatura e togliere dal fuoco
- Aggiungere le ciliegie e lasciare marinare minimo 24 ore
- Mettendo le ciliegie sottovuoto con lo sciroppo si possono conservare in frigorifero
- Mettere la melanzana in carta di alluminio e infornare a 180°C per 60 min
- Togliere la polpa della melanzana e saltare con aglio dorato, olio, timo e sale
- Tagliare il filetto di tonno a metà, mettere un filetto nell' cioccolato e riunire i due filetti
- Salare il tonno e cucinarla alla griglia
- Togliere l'osso delle ciliegie e riscaldare con poco fumetto
- Impiattare come nella foto