TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

KITANO'S BLACK SNAKE (TAGLIATA DI TONNO AI SEMI DI PAPAVERO SU LETTO DI FAGIOLINI SERPENTE IN SALSA SI SOIA E SEMI DI SESAMO BIANCO

Ricetta a cura di
DOLCE E FORTE - MONTESPERTOLI, FIRENZE



PREPARAZIONE: 10 MINUTI
LIVELLO: DIFFICILE
DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

400 g tonno (altezza pezzo 2 cm)
Semi di papavero per copertura q.b
Fagioli serpente 150 g
2 cucchiaio soia
Sesamo bianco q.b.
1 cucchiaino di Wasabi
2 spicchi di aglio
olio extra vergine di oliva q.b.
3 Pomodorini arancioni

PREPARAZIONE

In una padella con dell'olio saltare insieme i fagiolini serpente precedentemente lessati, gli spicchi di aglio, la salsa di soia, la wasabi e i semi di sesamo bianco per cinque minuti. Nel frattempo impanare il tonno con i semi di papavero e scottarlo in una padella con dell'olio extra vergine di oliva, 1 minuto per parte. Togliere i fagiolini dal fuoco e stenderli con un poco del loro sugo di cottura su un piatto rettangolare. Tagliare il tonno a fette rettangolari e adagiarlo sul letto di fagiolini. Guarnire con ulteriore sugo di cottura dei fagiolini, semi di sesamo e pomodorini arancioni.



DOLCE E FORTE

La cucina del territorio , una tradizione che guarda al futuro.

Aperti da Luglio 2017, il nostro ristorante ricerca la qualità assoluta dei prodotti, rigorosamente di filiera corta, promuovendo una cucina che tiene insieme la tradizione e l'innovazione.
I migliori vini del territorio si abbinano alle produzioni locali dal pane e alla pasta di grani antichi di Montespertoli, alle carni, ai salumi, ai formaggi alle verdure del territorio. Nel nostro locale saprete da dove viene ogni pietanza che gusterete e se vorrete potrete conoscere l'azienda che lo produce e la sua storia. La nostra è una ricerca costante per offrire i migliori prodotti di stagione ai nostri clienti. Notevole anche la nostra selezione di birre e liquori locali.
La nostra cucina offre due menu. Il primo legato alla tradizione Toscana interpretata con assoluto rispetto che presenta piatti come il coniglio fritto e a dolce e forte, le tagliate, il cinghiale, le trippe e i primi. Il secondo è il frutto della fantasia e del gusto del nostro chef che partendo dai medesimi ingredienti del nostro territorio presenta piatti originali e innovativi in una cucina contemporanea

Dolce e Forte
Via Volterrana Nord 84
50025 Montespertoli FI
Italia
CONTATTI
0571 675030
366 431 2220
http://dolceforte.business.site/



VINO CONSIGLIATO

Etichetta Bianca

DOC 2022