

TARTARE DI TONNO E ANGURIA CON MOSCOW MULE SBAGLIATO

INGREDIENTI (per 4 persone)

800 g di filetto di tonno
200 g di anguria
8 cucchiaini di salsa teriaki
un peperoncino fresco
rucola
olio EVO
(per la salsa allo yogurt)
100 g di yogurt greco
1 cucchiaino di limone
6 fili d'erba cipollina
2 foglie di menta
(per il Moscow Mule Sbagliato – dosi per 1 cocktail)
4 cl di Vodka
1,5 cl di lime
12 cl di ginger beer
ghiaccio



PREPARAZIONE

Preparate la salsa: tagliate le erbe, mischiatele allo yogurt e aggiungete il succo del lime spremuto.

Tagliate il filetto di tonno precedentemente abbattuto a - 60° a cubetti non troppo piccoli.

Eliminate la buccia dall'anguria e ricavate dei cubetti (della stessa dimensione del tonno). Irrorate con poco sale l'anguria e mettetela a sgocciolare, per eliminare il liquido in eccesso.

Preparate la tartare unendo il pesce con un filo d'olio, aggiungendo il peperoncino e la salsa teriaki.

Aggiungete i cubetti d'anguria e amalgamate con delicatezza.

Ungete con un filo d'olio la rucola.

Impiattate la tartare con l'ausilio di un coppapasta, adagiatevi sopra la rucola e riponete sul fondo un po' di salsa di yogurt.

Servite con il vostro *Moscow Mule Sbagliato*, che avrete preparato come segue: raffreddate innanzitutto i bicchieri o contenitori in cui servirete il cocktail con del ghiaccio.

Con un jigger, aggiungete la vodka e versate il ginger beer.

Spremete il lime e aggiungete anch'esso. Mescolate e decorate con anguria, zenzero e foglioline di menta.