



# mangiaredadio

## POLPETTE DI TONNO CON ANANAS E SEDANO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per le polpette di tonno)*

300 g di tonno rosso  
150 g di patate gialle  
2 rametti di aneto o finocchietto selvatico  
1 rametto di timo limonato  
1 cipollotto  
La scorza di un limone bio  
1 rametto di  
sale q.b.

*(per l'estratto vegetale)*

300 g di polpa di ananas  
300 g di sedano  
il succo di 1 limone

*(per le chips)*

400 g di acqua  
15 g di fecola di patate  
sale  
1 cucchiaino di estratto di sedano e ananas  
2 rametti di aneto o finocchietto selvatico  
1 rametto di timo limonato  
fiori eduli  
olio di semi d'arachide per friggere  
*(per la gelatina di ananas e sedano)*  
200 ml dell'estratto vegetale  
2 g di agar agar



### PREPARAZIONE

Come prima cosa estraete il succo del sedano, dell'ananas e del limone, che vi servirà per le diverse preparazioni.

Preparate le chips: in un tegame, mischiate acqua, fecola e un pizzico di sale con una frusta, portate a bollore e attendete che si formi un gel.

Aggiungete l'estratto vegetale e mischiate energicamente.

Disponete un foglio di carta da forno su una teglia e create dei dischi sottili con l'impasto.

Decorate ciascun disco con foglioline di erbe aromatiche e spennellate delicatamente la superficie e lasciate essiccare a 80° per 2 ore e mezza in forno o in essiccatore.

Una volta terminata la cottura, friggete a una temperatura di 180° in olio di semi d'arachide.

In un tegame, stemperate l'estratto vegetale con l'agar agar e portatelo a una temperatura di 90°, continuando a mescolare con una frusta. Portate a ebollizione per circa 3 minuti e lasciate raffreddare in frigo per 30 minuti.



# mangiaredadio

Trascorso questo tempo, frullate, setacciate e trasferite in un biberon da cucina. Conservate in frigo, sino al momento di servire.

Passate alla preparazione delle polpette di tonno:

Lavate le patate e mettetele in una pentola con acqua fredda salata. Portate a ebollizione e lasciate cuocere dai 20 ai 40 minuti, a seconda delle dimensioni delle patate. Scolatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate.

Nel frattempo, tritate col tritacarne il tonno.

Tritate anche il cipollotto.

Mischiatelo alla patata raffreddata, aggiustate di sale e insaporite con le erbetto tritate.

Preparate le **polpette**, impastando energicamente.

Bagnate le mani o la pinza per **polpette** con acqua fredda e procedete alla preparazione delle **polpette**. Dovranno avere un formato regolare di circa 2,5 cm di diametro.

Cuocetele velocemente in una padella antiaderente rovente con un filo d'olio EVO.

Impiattate, iniziando a "disegnare" sul fondo del piatto qualche goccia di gel di ananas e sedano, disponendo le **polpette di tonno** e rifinendo il tutto con le chips trasparenti e qualche erbetta aromatica e fiore edibile.