

## **TARTARE TRICOLORE**

*Ingredienti per 3 persone*

*200 gr Filetti di Tonno Alletterato Fresco  
200 gr Mozzarella di Bufala  
1 grossa manciata di foglie di basilico fresco  
Pistacchi verdi di Bronte  
Olio Extravergirne di Oliva Ligure  
Succo di Limone  
Sale grosso  
Pepe*

*Tagliate la mozzarella di bufala a piccoli cubetti e mettetela a scolare dal suo siero.  
Tagliate il tonno a tartare con un coltello affilato, mettetelo in una ciotolina e fatelo marinare con un cucchiaino di succo di limone, olio extravergine e un pochino di pepe macinato.  
Mettete ora nel vaso del frullatore le foglie di basilico lavate ed asciugate.  
Aggiungete qualche grano di sale grosso, circa 10 pistacchi e un po' di olio extravergine.  
Iniziate a frullare e aggiungete olio fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.*

*Mettete ora nel centro di un piatto un coppapasta rotondo del diametro di circa 8 cm, riempitelo prima con i cubetti mozzarella, poi con i cubetti di tonno fresco.  
Decorate il piatto con la salsa al basilico e sfilate delicatamente il coppapasta.  
Guarnite con foglie di basilico, una grattata di pepe fresco e granella di pistacchi.*