

# Sapore estivo

**DOSE DORO**

## Ingredienti

### PER LA PANNA COTTA AL TONNO

625 g Panna PATI' WIP MULTIUSE  
375 g NOBLESSE MELANGE GATEAUX  
500 g tonno  
37,50 g Martini Dry  
18,75 g gelatina fogli  
q.b sale e pepe  
15 g sale

### PER LA GELE' DI POMODORO

625 g pomodori purea  
18.75 g gelatina fogli  
q.b. sale e pepe  
1.25 g origano secco

### PER LA DECORAZIONE FINALE

25 g basilico



# Sapore estivo

**DOSE DORO**

## Procedimento

### Per la panna cotta al tonno

Bollire la panna Pati, Noblesse Melange e tonno, togliere dal fuoco e frullare il tutto molto bene, passare allo chinoise, quindi insaporire con il sale e pepe, il Martini Dry; aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata; sciogliere bene. Versare nei flexipan quindi abbattere in negativo di temperatura.

### Per la gelé

Frullare la polpa di pomodoro con il sale e il pepe; aromatizzare con l'origano e aggiungervi la colla di pesce precedentemente sciolta in una piccola quantità di polpa di pomodoro scaldata a microonde, versare nei flexipan appositi quindi abbattere in negativo di temperatura.

## Composizione finale

Coppiare dalla pasta frolla salata tirata finemente e bucherellata, dei dischi mignon, cuocerli in forno a 180°C per 10 minuti circa; Una volta cotti farli raffreddare e adagiarvi sopra un mignon di panna cotta al tonno e una gelé di pomodoro. Lasciare arrivare il tutto alla temperatura di 6°C decorare con basilico fritto.