

## Tartare di tonno e crudità di mazzancolle tiger (Antipasto)



### Preparazione

Tagliate il tonno a dadolata fine e poi tritatelo grossolanamente.

In una ciotola, conditelo con il wasabi, i semi di sesamo e la salsa di soia. Lasciate marinare per qualche minuto.

Togliete il guscio alle mazzancolle mantenendo attaccata la testa e l'ultima parte di coda.

In una ciotola mettete a marinare le mazzancolle con il sale, il pepe, l'olio, un po' di buccia di lime e il succo del lime e con uno spicchio d'aglio tagliato grosso.

Servite la tartare con un ring piccolo e mettete in parte qualche mazzancolla, spolverando con qualche seme di sesamo nero.

### Consigli

Il segreto per comprendere se le mazzancolle tigre sono fresche, risiede nel colore della testa: quest'ultima non deve essere troppo scura e, soprattutto, non si deve staccare troppo facilmente.

### Curiosità

Le mazzancolle normali sono contraddistinte dal loro colore arancione, mentre che, le mazzancolle tigre si differenziano per la tonalità grigio-bianca.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Tonno** (200 gr di filetto di tonno)

**Wasabi** (una punta di cucchiaino di polvere di wasabi)

**Sesamo nero** (un cucchiaino di sesamo nero)

**Salsa di soia** (un cucchiaino di salsa di soia)

**Mazzancolle** (8 mazzancolle Tiger)

**Aglio** 1 spicchio

**Lime** (1 lime)

**Sale integrale**

**Pepe**

**Olio extra vergine di oliva**