TARTARE VERSIONE CLASSICA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 cipollotti - 1 cucchiaio di capperi - ½ mazzetto di erba cipollina - 350 g di salmone fresco - 300 g di tonno fresco - 1 cucchiaio di olio d?oliva - ½ peperone giallo tagliato a dadini - il succo di 1 lime o di 1 limone

---

1. Lavare le erbe e defogliarle. Nella bacinella trasparente dotato del coltello di metallo, disporre i cipollotti precedentemente sbucciati e tagliati in quattro e avviare il programma ROBOT. Premere quattro volte il tasto Pulse. Aggiungere il salmone e il tonno tagliato a pezzetti, i capperi, le erbe tagliate grossolanamente, l?olio di oliva e il peperone. Premere quattro volte il tasto Pulse.

2. Raschiare le pareti della bacinella con la spatola e premere nuovamente il tasto Pulse se il pesce non è tritato perfettamente.

3. Aggiungere il succo di limone e versare il tutto in una ciotola.

4. Per impiattare le tartare, usare uno stampo ad anello (6-8 cm di diametro) e mettere i piatti in frigorifero per 1 ora prima di servire.

Consigli del cuoco :

Il piatto può essere accompagnato da maionese al wasabi aggiungendo un quarto di cetriolo tritato per dare un tocco di croccantezza.

© Hachette Livre (Marabout) 2016