

## Tonno quasi crudo alla salsa balsamica

### *Ingredienti per 6 persone*

6 filetti (da 150 gr. cad.) di tonno siciliano o dell'Adriatico, tagliati come dei filetti mignon di carne, piccoli e abbastanza alti  
olio extravergine d'oliva, quello vero  
olio d'arachide per friggere  
sale  
pepe macinato fresco  
erba cipollina  
cetrioli di Sant'Erasmo  
per la salsa:  
soya  
aceto balsamico  
miele d'acacia

Riscaldare 2 dita d'olio d'arachide o vinacciolo, senza farlo fumare (180°C - 190°C), in un tegame medio non molto alto; disporvi i filetti di tonno che dovranno essere coperti dall'olio per metà dell'altezza; friggerli per 10-15 secondi da entrambi i lati (il pesce all'interno dovrà rimanere crudo) con cautela e facendo attenzione a non schizzarvi con l'olio bollente. Asciugarli con la carta da cucina, tagliarli a fettine da 1-2 cm. di spessore (in senso perpendicolare alla venatura del pesce) e condirli con [poco] sale, pepe macinato, olio E.V. e erba cipollina. Disporli a ventaglio su un letto di cetrioli tagliati a fettine sottili e accompagnarli con una ciotolina di salsetta da intingere fatta con 2 parti di soya, 3 parti di aceto balsamico e 1 parte di miele d'acacia.  
Bebeteci sopra un Pinot Grigio ramato friulano come quello dell'Az. Agr. Specogna, Corno di Rosazzo (UD).

## Insalata di alici marinate all'aceto, melanzane sott'olio e finocchietto selvatico

### *Ingredienti per 6 persone*

30 alici freschissime aperte a farfalla e spinate  
2 scalogni medi tagliati a fettine sottile  
sale  
pepe macinato fresco  
aceto vino bianco invecchiato  
olio d'oliva extravergine (Ligure o del Garda)  
150 gr. di valerianella  
1 bella melanzana lunga  
1 foglia d'alloro  
4 rametti di finocchietto selvatico  
sale grosso  
qualche granello di pepe nero

Distendere le alici (circa 15) con la pelle verso il basso in una bacinella di vetro di media grandezza, salare, pepare, cospargere metà dello scalogno affettato e coprire il tutto con l'aceto. Ripetere l'operazione con le alici restanti per creare un secondo strato. Lasciar marinare per circa 1 ora, sgocciolare bene l'aceto e coprire con l'olio E.V.. Tagliare le melanzane, in senso della lunghezza, a fette di 2-3 cm., lasciando la buccia con un po' di polpa, e poi a dadini di 2 cm. di lato. Farle bollire per 8 min. circa in acqua salata, un po' d'aceto, l'alloro e il pepe a grani. Asciugarle bene su di un panno o carta da cucina, farle raffreddare e metterle sott'olio E.V..  
Disporre la valerianella a ponticello in 4 fondine, appoggiarvi a ventaglio 5 alici sgocciolate per piatto, le melanzane sott'olio con un po' di geometria, e guarnire con i rametti di finocchietto selvatico.

