



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Tagliata di tonno con crema di miso bianca e carpaccio di nespole

Ingredienti

- 1 fetta di tonno fresca
- 2 cucchiaini di pasta di miso bianca
- 3 cucchiaini di acqua
- olio
- sale, pepe
- nespole a piacere

Salate e pepate la fetta di tonno da ambo i lati. In una padella antiaderente cuocete il tonno 30 secondi da una parte e 30 dall'altra. Regolatevi a seconda dello spessore. Preparate la crema sciogliendo 2 cucchiaini di miso bianco in 2 cucchiaini di acqua. Versate in una padella con un po' di olio e cuocete a fuoco medio per qualche istante finché non si sarà rappresa un pochino. Tagliate il tonno e servite con la crema di miso e le nespole affettate finemente. Infine irrorate con un filo d'olio.