

## ***La ricetta di Omar Allievi con i pistacchi americani***

### **Trancio di tonno in crosta di pistacchi con indivia belga e mela verde laccate con soya e miele**

#### **Ingredienti (4/6 persone)**

200 gr di tonno a trancio possibilmente spesso  
1 albume  
100 gr di semola rimacinata mista a farina 00  
150 gr di granella di pistacchi naturali  
1 mela verde  
3 cespi piccolini di indivia belga  
50 gr di soya  
50 gr di miele



#### **Preparazione**

Montare l'albume fino a renderlo schiumoso. Passare il trancio di tonno prima nel misto di farina e semola rimacinata, nell'albume e per ultimo nella granella di pistacchi.

Compattare bene il tutto e scottare in padella facendo dorare la crosta di pistacchi. Togliere dalla padella e fare raffreddare.

Tagliare l'indivia belga a julienne e saltarla in padella con la mela verde precedentemente tagliata a cubetti. Bagnare con la soya ed il miele stemperato con un goccio di acqua calda, far asciugare e togliere dal fuoco. Disporre sul piatto il fondo di belga e mele e adagiare sopra il trancio di tonno tagliato a fettine.