



# Tartare

*“fresche e deliziose”*



## Bocconcini con squacquerone, aneto e salmone

PREPARAZIONE 15 MINUTI  
PER 8 CUCCHIAI

### Ingredienti

- 100 g di Tartare di Salmone Riunione
- 2 ciuffi di aneto
- 20 crackers rotondi
- 1 cucchiaio di capperi
- 100 g di squacquerone
- olio extravergine d'oliva
- sale • pepe bianco
- aneto per decorare

### Preparazione

• Tritate finemente l'aneto, poi ponetelo in una ciotola con la Tartare di Salmone Riunione, un pizzico di pepe bianco, sale e olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare in frigo per 15 minuti.

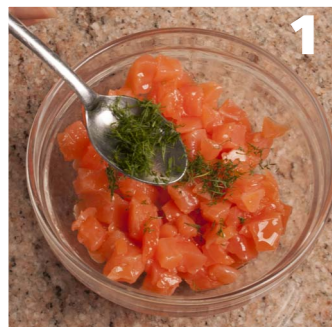
• Lavorate a crema il formaggio e aromatizzatelo con i capperi tritati. Preparate una mini quenelle con il formaggio e ponetela sul cracker, quindi distribuite un poco di salmone e decorate con un ciuffetto di aneto.



## Le tartare

Salmone, pesce spada oppure tonno? Non avrete che l'imbarazzo della scelta con le Tartare Riunione Industrie Alimentari. Preparate con materie prime selezionate di altissima qualità, vi conquisteranno con il loro sapore delicato ed originale e la loro praticità di utilizzo. Ideali per la preparazione di invitanti piatti estivi, saranno perfette per rinnovare con gusto il piacere di mangiare il pesce. Per info: [www.lariunione.it](http://www.lariunione.it)

seguici su facebook sulla pagina di Riunione Industrie Alimentari



1. Aromatizzate la Tartare di Salmone Riunione con l'aneto tritato.



2. Disponete sui crackers il formaggio e il salmone.



## Pomodori ripieni di pasta con spada e scorzetta di limone

PREPARAZIONE 15 MINUTI  
PER 2 PERSONE

### Ingredienti

- 100 g di Tartare di Pesce spada Riunione
- 50 g di mafalde o altro tipo di pasta corta
- 3 pomodori tondi grandi
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- scorzetta di limone tritata
- olio extravergine d'oliva
- sale • pepe
- 1 cucchiaio di limone

### Preparazione

• Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e fermate la cottura in acqua fredda. Scolatela

ancora, ponetela in una ciotola e conditela con olio. Aggiungete la Tartare di Pesce spada Riunione, un cucchiaio di succo di limone, la scorzetta tritata e il prezzemolo.

• A parte sbollentate 1 pomodoro in acqua, spellatelo e cubettate la polpa, poi unitela alla farcia e correggete di sale e pepe. Dividete a metà i pomodori rimasti e svuotateli.

• Farciteli con la pasta allo spada, guarnite con una foglia di prezzemolo e servite.

## Panzanella di frutta con tonno

PREPARAZIONE 15 MINUTI • PER 4 PERSONE

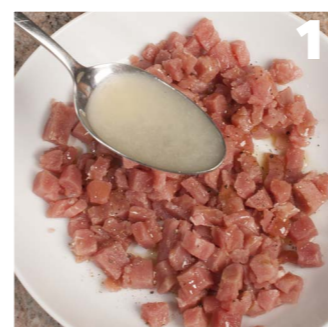
### Ingredienti

- 200 g di Tartare di Tonno Riunione
- 1 pesca nettarina
- 4 fragole • 2 kiwi • 2 fette di ananas fresco
- 2 fette di pan brioche
- 4 cucchiaini di succo di pompelmo
- olio extravergine d'oliva • sale • pepe

### Preparazione

• Dividete a triangolini il pan brioche e tostateli, poi conservate a parte. Sbucciate la frutta, tagliatela a cubetti e poneteli in una ciotola.

• A parte condite la Tartare di Tonno Riunione con sale, pepe, succo di pompelmo e un filo d'olio. Mescolate la frutta al pesce e trasferitela nelle coppette. Completate con i triangolini di pane e servite subito.



1. Condite la Tartare di Tonno Riunione con il succo di pompelmo.



2. Completate l'antipasto con i triangoli di pane.

