Carpaccio di Tonno Pinna Gialla – Freschezza e Raffinatezza dal Mare

Il **carpaccio di tonno pinna** gialla è un prodotto pregiato, ottenuto da fette sottilissime di tonno selezionato, dal sapore delicato ma deciso. È perfetto per chi cerca un'alternativa leggera, sana e gustosa alla carne, ideale per piatti raffinati ma facili da preparare.

Come proporlo: elegante, fresco e veloce

1. In stile mediterraneo:

Servilo su un letto di rucola con agrumi (arancia o limone), olio extravergine, pepe rosa e scaglie di parmigiano. Aggiungi mandorle o pinoli tostati per un tocco croccante.

2. In chiave giapponese:

Accompagnalo con salsa di soia leggera, zenzero fresco grattugiato e un filo d'olio di sesamo. Decora con semi di sesamo nero e cipollotto tagliato fine.

3. Finger food o aperitivo elegante:

Taglia le fette in piccoli rotolini o quadratini, aggiungi una crema leggera (es. avocado, robiola o yogurt greco), e servi su cucchiai monoporzione o crostini.