Polpette di Tonno fresco marinato alla birra *BLOND* e ricotta vaccina

Ingredienti per 4 persone
Per la marinatura
350 g tonno rosso fresco
2 bottiglie di ***Blond Green's***
2 foglie di basilico
3 bacche di pepe bianco
½ cucchiaino di zucchero
150 g ricotta vaccina fresca
1 mazzetto molto piccolo di prezzemolo
Olio extra vergine
Sale fino
Pepe nero macinato
Semi di sesamo
Semi di papavero

Tempo: 20 minuti più riposo
Difficoltà: Facile

Procedimento
Tagliate a cubetti il tonno, versatelo in una larga terrina e versate la birra, aggiungete il basilico, le bacche di pepe bianco e lo zucchero, lasciate riposare il tutto per circa 2 ore in frigo coperto con un foglio di pellicola.
Trascorso il tempo di riposo scolate il pesce dalla birra, asciugatelo in un panno di carta assorbente e rimette il pesce su un tagliere con un grosso coltello, battete la carne fino a ridurla in poltiglia, mettete il pesce in una terrina e aggiungete la ricotta aggiustate il tutto di sale e pepe se necessario e mescolate con un cucchiaio.
Con un terzo del tonno create delle polpette e ripassatele nei semi di sesamo, la stessa cosa con un altro terzo del composto create delle polpette e ripassatele nei semi di papavero, con il rimanente create delle piccole quenelle, servite il tutto su un cucchiaio da portata e una foglia di basilico.

Buon appetito e soprattutto CIN CIN!!!