

# Tartare di tonno e Nergi®



La tartare di tonno... adoro!!!  
E allora Tartare di tonno e  
mini kiwi sia!

Oggi la sperimento in abbinamento ai Nergi, baby kiwi  
buonissimi e ricchi di vitamine e sali minerali.

Mi piace moltissimo la frutta abbinata a pesce in  
tartare, mi piace il dolce della frutta in contrasto al  
sapido del pesce e all'acido del limone.

Questa ricetta è perfetta per una cenetta estiva,  
romantica... immaginatevi la scena: in giardino, sotto al  
gazebo bianco, circondati dai fiori... illuminati solo  
dalla fievole lucina traballante della candela, tavola  
impeccabile, quella leggera brezza che rinfresca la  
serata, tête-à-tête con la vostra dolce metà e...

le 2562 zanzare a banchettare festosamente  
DI voi...

ehhh adoro l'estate!

Ma veniamo a noi... ecco la ricetta va...

## Ingredienti:

- 450 g di tonno in tranci
- 1 Limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

Procedimento:

Inizio la Tartare di tonno e mini kiwi lavorando i tranci di tonno. Mi assicuro che sia pesce abbattuto e se non lo fosse lo compro almeno 4/5 giorni prima di quando vorrò consumarlo e lo congelo. Al momento dell'utilizzo, scongelo, sciacquo e lascio asciugare i tranci, li taglio poi a cubetti di circa 5mm.

In una ciotola, grattugio un po' della scorza del limone e ne spremono anche il succo, aggiungo l'olio evo ed emulsiono bene il tutto. Trasferisco il tonno tagliato nella ciotola ed amalgamo bene il tutto perchè si condisca in modo omogeneo.

Per ultimo taglio a fettine i Nergi e li aggiungo al tonno condito, mescolo velocemente cercando di mantenere intere le fettine del baby kiwi e servo con un pizzico di pepe ed un filo di olio.

Buona... speriamo sia anche afrodisiaca ☐



P.s. perdonate le foto, ma era una serata romantica a lume di candela... XD

---

# Ciambella alla curcuma



Anche questa settimana è passata! La mia è stata abbastanza dura, marito, lavoro e via dicendo...

Finalmente siamo a sabato però, e anche se fuori diluvia, anzi in questo preciso istante grandina ed il mio gatto miagola terrorizzato dei tuoni, che il week end abbia inizio, e allora coccoliamoci un po'!

Io lo faccio con uno dei miei soliti esperimenti. Come bene avrete capito, sto in fissa con la curcuma, sono nella mia "fase gialla", la infilo praticamente ovunque, posso mai non buttarla dentro un ciambellone?! Posso mai lasciarmi sfuggire una tale occasione?! No e quindi ecco il nuovo esperimento, IL CIAMBELLONE GIALLO!

Che poi questo colore mi fa pensare molto alla primavera e dato il grigiore esterno ho proprio voglia di colore, e se coccole devono essere allora facciamole per bene... mentre il ciambellone cuoce (dopo vi racconto anche la ricetta) mi butto nello shopping sfrenato dedicato alla primavera!

Tappa fissa [Dalani](#) e prima di passare al concreto spulciando tutte le varie offerte, decido di dare un'occhiata al magazine anche per aggiornarmi sulle nuove tendenze, e infatti puntualissimo, trovo questo

bellissimo articolo sullo ["Spring style"](#)

Dalani ci propone quattro stili per una mise en place di primavera fatta di sole, colore, allegria, rinnovamento ed energia. Che meraviglia!!!

Quattro linee molto diverse:

- Rosa Quarzo e Serenity
- Colour Splash
- Black and White
- Verzura



quattro stili molto diversi, ma in cui ritrovo tutti i colori della primavera. La mia collezione preferita? mmmh forse Rosa Quarzo e Serenity colori delicati, stile elegante e romantico e poi Serenity si chiama come me... certo però anche Colour splash, decorazioni vintage fatte a mano, da grafica come posso sorvolare... per non

parlare di Verzura, una tavola imbandita o un rigoglioso orto? e Black and White? beh perfetta per occasioni più eleganti...

OK VOGLIO TUTTO, solo chi lo dice a mio marito?! uff che vita difficile!!!!

Va beh mi consolo con una fetta del mio ciambellone...

ah... vi racconto anche la ricetta...

**Ingredienti:**

- 250gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 4 uova

- 1 vasetto di yogurt
- 1 tazza di olio
- 1 bustina di lievito per dolci
- buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino raso di curcuma

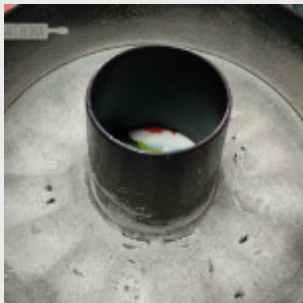
## procedimento:



Per prima cosa separo gli albumi dai tuorli, questi li sbatto in una terrina con lo zucchero, aggiungo olio, curcuma e yogurt continuando a mescolare. Piano piano incorporo anche la farina e la scorza del limone grattugiata.



In una seconda terrina monto a neve gli albumi e quando pronti li unisco al primo composto continuando a mescolare dal basso verso l'alto.



Accendo il forno a 180° e faccio scaldare, imburro poi uno stampo per ciambelle.



Per ultimo aggiungo il lievito, mescolo e trasferisco il composto nella teglia.

Inforno per circa 40 minuti a 180°.

Et voilà il ciambellone giallo è pronto!

