



Pomodoro, bottarga, fichi e cipolle rosse di tropea



Ingredienti per 4 persone

80 g	Bottarga di tonno affettata sottile
n° 4	Fichi freschi
n° 1	Pomodoro di Belmonte grosso e saporito
n° ½	Cipolla di Tropea
q.b.	Olio Extravergine di Oliva

Preparazione

1. Affettare sottilmente la cipolla, sbucciare i fichi e tagliarli a spicchi.
2. Lavare ed asciugare il pomodoro e tagliarlo a fette di circa un cm di spessore, che poi ridurrete a dadini.
3. Disporre un mucchietto di pomodoro in ogni piatto e collocare su ciascuno gli spicchi di un fico.
4. Aggiungere qualche fettina di bottarga e cospargere con la cipolla.
5. Irrorate con un filo di olio e servite.