{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

tonni, 1 kg.
pomodori rossi, 600 gr.
1 spicchio d’aglio,
olio extra vergine, 40 gr.
prezzemolo, un pizzico
peperoncino (a piacere)

Preparazione:

Tagliare il tonno in 8 fette ed inserirli in una ciotola colma di acqua e limone per 30 minuti circa (questa operazione serve a “scaricare” il sangue del tonno).

In una padella inserire aglio e olio.
Quando l’aglio sarà imbiondito, inserirvi i pomodorini tagliati a pezzettini.
Far cuocere per 10 minuti, salare e inserire il tonno con il prezzemolo.
Far cuocere per altri 10 minuti e servire subito.