

TONNO CON LA CIPOLLINA FRESCA

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di olio d'oliva
- sale
- pepe
- aglio
- 10 cl vino bianco secco
- menta fresca
- 600 g di pomodorini da sugo
- 1000 g di tonno fresco (pezzi da 1000 g)
- 300 g di cipollina fresca

Il pezzo di tonno dovrebbe avere forma piuttosto regolare.

Da ogni lato praticate piccole incisioni nella polpa, infilate dentro qualche pezzo di aglio, qualche granello di pepe e qualche fogliolina di menta.

Mettete a cuocere il pezzo di tonno cosú preparato in tegame, dove avrete già scaldato l'olio; date qualche rigirata, spruzzate di sale.

Quando vedete che il tonno prende colore, bagnatelo col vino, in due riprese; aspettate che il vino 'sfumi', togliete il pezzo di tonno dal tegame, tenetelo in caldo.

Intanto, al fondo di cottura unite la cipollina tritata, lasciate che diventi perlacea, appassendo; unite la polpa dei pomodori passati al setaccio, date qualche rigirata e qualche minuto ancora di cottura per legare, rimettete dentro il tonno, portate a cottura.

A questo punto sgocciolate bene il pezzo di tonno, affettatelo nel piatto di servizio ben caldo, coprite con il sugo, e servite.