

BRUSCHETTA CON CARPACCIO DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 300 g di tonno fresco (tranci di 300 g)
- 50 g di rucola
- origano
- 2 limoni
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 presa di sale
- 1 macinata di pepe

Tagliate a fettine sottilissime il tonno e fatelo marinare per un'ora in una salsina ottenuta emulsionando 3 cucchiaini di olio, il succo dei limoni, una presa di sale, una macinata di pepe e l'origano. Abbrustolite il pane, conditelo con un filo di olio, e mettete su ogni fetta il carpaccio e qualche foglia di rucola.