

STRACOTTO DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trancio di tonno da 600 g,
- 50 cl di vino bianco,
- 2 carote,
- 4 pomodori,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- salvia,
- rosmarino,
- alcune fettine di limone,
- prezzemolo,
- sale grosso,
- olio d'oliva.

Sciacquare bene il pesce e legarlo con uno spago, punzecchiarlo e metterlo con le verdure tagliate a pezzetti.

Unire gli aromi, qualche fettina di limone e bagnare con il vino, lasciando marinare per 4 ore.

Togliere il limone, mettere in pentola, unire sale grosso e portare a bollore per 30 minuti circa, girandolo ogni tanto.

Togliere il pesce, far ridurre il sugo, frullarlo e unire l'olio.

Servire il pesce a fette con il suo sugo.