

TONNO AI FERRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di tonno fresco (fette di 150 g ognuna),
- 8 pomodori perini,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 fettine di cipolla,
- 12 foglie di basilico,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale.

Tritare i pomodori spellati e privati dei semi con il basilico, l'aglio e la cipolla.

Salare il trito e condirlo con l'olio.

Cuocere alla griglia le fette di tonno, salarle leggermente, disporle sui piatti individuali e coprirle con il trito di pomodoro. Servire subito.