

TONNO AL SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di tonno fresco,
- 50 g di olive nere,
- 4 pomodori,
- alcune foglie di basilico,
- 1 costa di sedano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Tagliate a pezzetti una costa di sedano.

Scottate i pomodori, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a cubetti.

Fate scaldare in un tegame due cucchiaini d'olio e una noce di burro, rosolatevi il tonno diviso a pezzi regolari.

Aggiungete i pomodori, alcune foglie di basilico spezzettato, un po' di peperoncino, il sedano.

Salate e pepate.

Coprite e cuocete mezz'ora a fuoco moderato.

A pochi minuti dalla fine unite le olive nere.