

TONNO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di tonno,
- funghi secchi,
- 30 g di burro,
- olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di farina,
- vino bianco,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Mettete in un tegame l'olio, 1 cucchiaio di farina, acciughe tritate, prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Mescolare e aggiungere il tonno con del vino bianco, sale, pepe e funghi, che avrete prima messo a bagno in acqua tiepida e poi tagliati.

Mettete a cuocere e prima che la cottura sia terminata aggiungete 30 g di burro e il succo di mezzo limone.