

TONNO ALLA MENTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di tonno (tranci da 170 g di circa l'uno),
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1/2 cucchiaio di menta,
- 1 bicchierino di vodka,
- sale,
- pepe.

Disponete in un piatto i tranci di tonno e irrorateli con una marinata di olio, prezzemolo tritato, menta, succo di limone, sale e pepe.

Lasciateli immersi in questa salsa per 1 ora perché assorbano completamente i sapori, sgocciolateli e fateli arrostiti su una graticola già calda, da entrambi i lati, bagnandoli con la loro marinata.

Alla fine irrorateli con la Vodka e date fuoco al liquore.

Serviteli decorando il piatto con spicchi di limone.