

TONNO ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di tonno fresco,
- 2 cucchiaini di aceto di vino molto forte,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo tritato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un largo tegame basso scaldate tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio tagliato a filetti.

Adagiatevi le trance di tonno, bagnatele con due cucchiaini d'acqua, regolate sale e pepe, cospargete un po' di prezzemolo tritato.

Cuocete, a fuoco basso e coperto, per circa 20 minuti.

All'ultimo minuto spruzzate con due cucchiaini d'aceto molto forte, fate evaporare e servite.