

TONNO FRESCO ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di tonno fresco,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Lavate e asciugate il tonno fresco tagliato a tranci piuttosto grossi.

Mettete in un tegame basso un po' d'olio, insaporitelo con uno spicchio d'aglio intero o tagliuzzato.

Quando l'olio è scaldato mettete il tonno, lasciatelo insaporire e rosolare leggermente, voltatelo, regolate sale e pepe, bagnatelo con un po' d'acqua e aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato.

Cuocete, a fuoco basso e coperto, per una ventina di minuti scarsi; in ultimo aggiungete una cucchiata di aceto per legare il sugo di cottura ristrettissimo.