

TONNO IN SALSA CREMOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di tonno (tranci da 150 g di l'uno),
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di cerfoglio e maggiorana tritati,
- 1 limone,
- 2 tuorli d'uovo,
- 20 cl di vino bianco,
- 10 cl di panna,
- sale,
- pepe.

Lavate le fette di tonno e asciugatele delicatamente con carta assorbente da cucina.

Dopodiché adagiatele in una larga casseruola dove possano stare in un solo strato; spargetevi sopra le erbe tritate, irrorate con il succo di limone, poi con il vino e unite un filo di acqua, sufficiente a coprire a livello le fette di pesce.

Salate, pepate e cuocete per 10-12 minuti.

Poi prelevate il pesce dal recipiente, con una paletta mettetelo su un piatto scaldato in precedenza e tenetelo in caldo.

Filtrate il fondo di cottura, rimettetelo in una casseruolina, fatelo ridurre a pochi cucchiari: aggiungete i tuorli stemperati con la panna, regolate di sale, pepate, e cuocete la salsa molto dolcemente fino a che si sarà un po' addensata.

Versatela sul pesce e servite subito ben caldo.