

TONNO MARINATO

Ingredienti per 6 persone:

- 8 tranci di tonno,
- 1 cipolla,
- 4 acciughe,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 2 limoni,
- farina,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- sale,
- pepe,
- poco olio d'oliva.

Preparare una marinata con 1/2 cipolla tritata, il succo dei limoni, sale e pepe e porvi i tranci di tonno per 1 ora. Scolarli, infarinarli e farli rosolare in una padella con poco olio.

A parte soffriggere il resto della cipolla e le acciughe tritate, aggiungere il vino e 2 cucchiaini di aceto e far sobbollire per 10'.

Versare questa salsina nella padella con il tonno e proseguire la cottura per altri 15 minuti.