

TRANCE DI TONNO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di tonno (trance di 200 g),
- alcuni pomodoretta,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- origano,
- alloro,
- 4 fettine di limone.

Adagiare in una pirofila ben oliata le trance di tonno, salarle e spolverizzarvi gli aromi; cospargervi la cipolla affettata sottilmente, i pomodoretta tagliati a metà e leggermente schiacciati e infine le fettine di limone. Irrorare con l'olio; aggiungere il vino bianco e infornare per 30 minuti a 200 gradi.