

SECONDI PIATTI

## Bresaola di tonno e buzzonaglia di tonno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**

---



### INGREDIENTI

- 300 g di bresaola di tonno
- 12 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 limone
- poca rucola
- 40 g di pinoli
- 8-10 pomodori Piccadilly
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio raso di aceto
- 8-9 gallette croccanti
- 300 g di buzzonaglia di tonno.

### PREPARAZIONE



2 In un piatto mettete la bresaola con 4 cucchiaini di olio ed il succo di mezzo limone.

Fate marinare per 30 minuti.



3 Scolate la bresaola e mettetela in un vassoio con la rucola, i pinoli e 2-3 cucchiai di olio.



4 Tagliare a fettine sottili la cipolla ed a spicchi i pomodori.

In una ciotola mescolare i pomodori, la cipolla, 3 cucchiai di olio, l'aceto e le gallette.



5 Unite il tonno, altri 2 cucchiai di olio e fate riposare in frigo almeno 4 ore.

