

SECONDI PIATTI

Ragù di tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TONNO 800 gr
CIPOLLE 1
SALSA DI POMODORO PRONTA 1 tazza
FARINA 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO
MENTA

PREPARAZIONE

- 1 Steccare la trancia di tonno con qualche fogliolina di menta passata nel sale e pepe, infarinarla e soffriggerla con un po' d'olio finchè sarà dorata da ambo le parti. A parte, pulire la cipolla, tritarla e far rosolare anch'essa in un tegame con un po' d'olio. Aggiungere il tonno, salare, pepare e continuare la doratura per qualche minuto. Unire la salsa di pomodoro e terminare di cuocere aggiungendo, di tanto in tanto, qualche

cucchiata d'acqua. Servire caldo, irrorato con il suo ragù.