

SECONDI PIATTI

Straccetti di tonno alle erbe

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 DI MARINATURA



INGREDIENTI

2 fette tonno fresco
rosmarino
salvia
timo
maggiorana
olio extra vergine
peperoncino
insalata mista
succo di limone
limone
aglio
aceto balsamico
sale q.b.

PREPARAZIONE



2 Preparate le verdure.



3 Tritate le erbe.



4 Aggiungete olio, succo di limone, sale, peperoncino.



5 Emulsionate.



6 Lavate ed asciugate il tonno.



7 Fate degli straccetti.



8 Mettete in una ciotola, aggiungete il trito di erbe aromatiche.



9 Amalgamate.



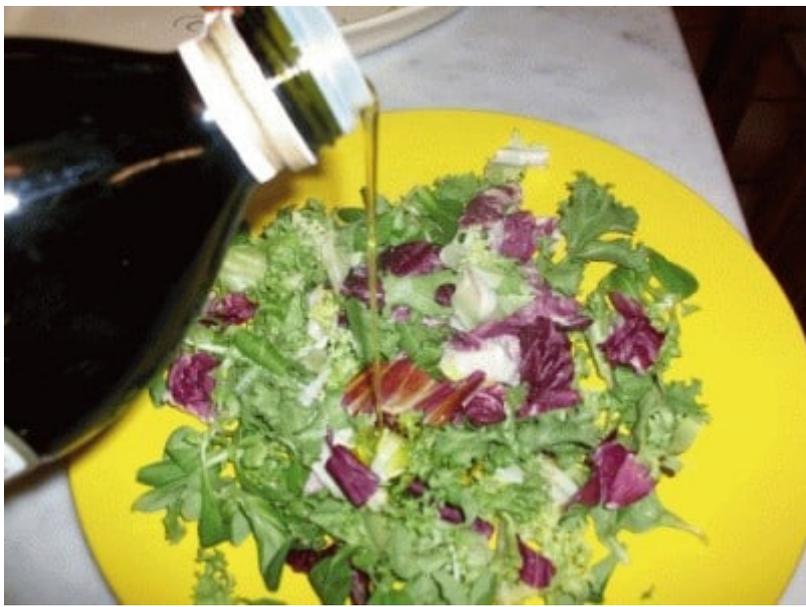
10 Lasciate marinare per 30 minuti.



11 Scaldate una padella caldissima ed aggiungete gli straccetti.



12 Quasi al termine della cottura aggiungete il succo di limone.



13 Disponete l'insalata su di un piatto da portata, condite.



14 Servite con glassa di aceto balsamico.