

MARMELLATE E CONSERVE

Tonnetti sott'olio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **280 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *41 GIORNI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

2 tonnetti freschi
abbondante sale
1 costa di sedano
1 carota
2 foglie di alloro
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate sbianchire il pesce per 2 ore.

Tagliare il pesce a tranci e metterli in una pentola unendo sedano, carota e alloro, coprite con l'acqua ed unite il sale (mettendone 80 g per ogni litro di acqua) e fate bollire per 2 ore.

Fate asciugare il tonno in un cannovaccio per un giorno ed una notte.



3 Pulite i tranci ricavando dei filetti.



- 4 Ponete i filetti in alcuni barattoli e coprite con l'olio, se volete potete unire 1 foglia di alloro in ogni barattolo.

Chiudete e fate bollire per 40 minuti, fate raffreddare i barattoli nell'acqua e riponete in luogo asciutto facendo riposare 40 giorni.

