

SECONDI PIATTI

Tonnina con cipollotti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

450 g tonnina (ventresca sotto sale)

20 cipollotti freschi

1/2 bicchiere aceto bianco

olio semi

sale

farina 00

PREPARAZIONE



2 Affettate i cipollotti sottili e soffriggeteli in una padella che poi possa contenere le fette di pesce.

Aggiungete l'acqua e continuate la cottura fino a quando i cipollotti saranno quasi ridotti in crema.

Toglieteli dal fuoco e metteteli da parte.





3 Salate ed infarinate le fette di tonnina, fatele friggere fino a quando non saranno belle dorate, nella stessa padella in cui è stata cotta la cipolla.

Una volta fritte mettetele su carta assorbente per eliminare l'eccesso d'olio.



4 Eliminate dalla padella l'olio in cui è stato fritto il pesce e rimettete in padella la cipolla, fate riprendere la cottura e, quando la cipolla soffrigge nuovamente, unite le fette di pesce, lasciate insaporire e sfumate l'aceto.

Quando l'aceto sarà evaporato spegnete la fiamma e lasciate intiepidire.

Servite il piatto tiepido per poterne apprezzare appieno il sapore.





5 Accompagnate il piatto con un buon vino bianco secco.



Ricetta per 3 persone.

NOTE