

SECONDI PIATTI

# Tonno alla calabrese

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



## INGREDIENTI

- 800 g di tonno fresco (in un solo pezzo)
- 1 spicchio d'aglio
- 2 filetti d'acciuga
- 250 g di funghi ovoli
- 1 cipolla
- 2 costole di sedano
- 1 carota
- 40 g di pancetta
- 30 g di burro
- 1 dl di olio vergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare il tonno, asciugarlo e steccarlo con delle striscioline di aglio e pezzi di acciuga.

Preparare un trito di cipolla, sedano e carota, metterlo in una padella con olio, pancetta e funghi, rosolare per 10 minuti ed unire il pezzo di tonno asciutto, lasciare insaporire per 15 minuti, versare il vino, lasciare evaporare ed aggiungere un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e di pepe. Lasciare cuocere dolcemente per circa 40 minuti. Al momento di servire cospargere con abbondante prezzemolo tritato.