

SECONDI PIATTI

Tonno con la cipuddata

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

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



Il tonno con la cipuddata è un secondo piatto di pesce buonissimo! Perfetto per chi vuol provare una pietanza dal carattere forte e deciso!

INGREDIENTI

TONNO a fette - 750 gr

CIPOLLE 4

FARINA 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

MENTA 1 rametto

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate il tonno in abbondante acqua corrente e scolatelo.

Infarinate le fette, ponetele su un grande setaccio per eliminare la farina in esubero e fatele dorare in padella con dell'olio bollente.



2 Mettetele da parte sistemandole nel piatto da portata.

A parte, pulite le cipolle, affettatele e soffriggetele a fiamma bassa nello stesso olio di frittura del pesce, quindi aggiungete mezzo bicchiere d'aceto, il sale, il pepe, la menta e fate sfumare per qualche minuto.





- 3 Condite le fette di tonno messe da parte con la "cipuddata" così ottenuta, copritele con un altro piatto e lasciatele insaporire per almeno mezz'ora prima di servirle.