

SECONDI PIATTI

Tonno sfizioso

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

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



Se amate i secondi di pesce ve ne proponiamo uno molto saporito: il **tonno sfizioso**! Come si fa? È molto semplice da fare, la cosa più importante è infatti utilizzare del pesce freschissimo e tutto il piatto avrà un sapore eccezionale! Non vi serviranno grandi qualità di chef per ottenere un risultato grandioso, anzi, questa ricetta è l'ideale anche per chi non ha grande dimestichezza con la cucina e i piatti elaborati! Provate questa ricetta e fidatevi che diverrà un vostro asso nella manica per chi vuole far colpo sugli ospiti, o perché no, anche solo per se stesso. Se siete poi alla ricerca di secondi piatti gustosi a base di pesce, vi proponiamo anche la ricetta del [pesce spada alla pizzaiola](#): buonissimo!

INGREDIENTI

TONNO a fette - 750 gr
POMODORI medi - 4
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola
LIMONE 2
ORIGANO ESSICCATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del tonno sfizioso, per prima cosa lavate il pesce, asciugatelo e spruzzatelo con succo di limone, poco sale e pepe. Fatto ciò lasciatelo marinare per 1 ora.

Condite quindi i pomodori con poche gocce di aceto, sale, pepe, olio extra vergine di oliva e origano. Fate cuocere il tonno in padella con un goccio di olio o alla griglia, condite ogni fetta con un cucchiaino di crudaiola e servite, verrà una grigliata originalissima!!

CONSIGLIO

Potrei fare le fette un po' più sottili?

Certo, impiegheranno meno tempo a cuocere.

Mi è avanzato del tonno cosa potrei farci?

Puoi provare a farlo con la cipuddata, fantastico se ami la cipolla!

Come mai si mette a marinare tutto questo tempo?

L'acido del limone inizia una sorta di cottura e inoltre lo rende molto aromatico.