

SECONDI PIATTI

Tranci di tonnetto alla piastra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 tonnetto
olio extravergine d'oliva
aglio
basilico
prezzemolo
riduzione d'aceto balsamico
acqua q.b.

PREPARAZIONE



- 2 Pulite e riducete in tranci il tonnetto e mettetelo a marinare in olio, aglio a fettine, basilico, prezzemolo, riduzione d'aceto balsamico e un goccio d'acqua.





3 Dopo la marinatura, passatelo per qualche minuto su una piastra calda, cospargete con sale fino e servite.

E' possibile accompagnarlo con cannelloni e tagliatelle.

