

ANTIPASTI E SNACK

Tunnu intù öiu d'oviva. | Tonno Sott'Olio alla Carlofortina

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 *GIORNI E 3 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

TONNO freschissimo - 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 4
ACETO DI VINO BIANCO 250 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO IN GRANI
ALLORO 4 foglie
SALE

PREPARAZIONE



2 Tagliare il tonno a pezzi e tenerlo a bagno in acqua fredda per 2 ore.



3 Asciugate i pezzi e salateli da tutti i lati.



4 Versate in una pentola 2 litri d'acqua e due spicchi d'aglio interi e aggiungete l'aceto ed il tonno, fate cuocere a fiamma bassa per 45 minuti girando ogni tanto.





5 A fine cottura scolate il tonno e deponetelo sopra un canovaccio ad asciugare per 1 ora.



6 Quando il pesce è ben asciutto, sistematelo in un barattolo di vetro unendovi qualche grano di pepe fresco.

Ricoprite per intero il pesce con olio d'oliva.

Unite i restanti spicchi d'aglio sbucciati e divisi metà, qualche foglia di alloro, chiudete il vaso e conservate per 2 giorni quindi servite.



7 Se si vuole si può conservare per più tempo ma bisogna sterilizzare i barattoli riempirli con il tonno e sterilizzare nuovamente.