

ANTIPASTI E SNACK

Tunnu intù öiu d'oviva

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di tonno freschissimo
4 spicchi d'aglio
1/4 di l di aceto
olio extravergine di oliva
sale
pepe in grani.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



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





3 Asciugare i pezzi e salarli da tutti i lati. Versare in una casseruola due litri d'acqua e due spicchi d'aglio interi.





4 Aggiungere l'aceto e far cuocere per tre quarti d'ora a fiamma bassa rigirandolo di tanto in tanto.

A fine cottura scolare il tonno e deporlo su un canovaccio ad asciugare per un'ora.





5 Quando il pesce è ben asciutto, sistemarlo in un vaso di vetro unendovi qualche grano di pepe fresco.

Ricoprire per intero il pesce con olio d'oliva di ottima qualità. Unire i restanti spicchi d'aglio sbucciati e divisi metà, qualche foglia di alloro, chiudere il vaso e conservare

Consumare dopo 2 giorni di riposo.

Per conservarlo più a lungo è necessario sterilizzare il contenitore di vetro.



Vino consigliato: Semidano di Mogoro, Vermentino di Gallura. Questa preparazione rappresenta un

vanto della cucina di Carloforte, ottimo anche come antipasto.