

MARMELLATE E CONSERVE

Tonnetti sott'olio

di: *lella*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 280 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 41 GIORNI DI RIPOSO



INGREDIENTI

2 tonnetti freschi
abbondante sale
1 costa di sedano
1 carota
2 foglie di alloro
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate sbianchire il pesce per 2 ore.

Tagliare il pesce a tranci e metterli in una pentola unendo sedano, carota e alloro, coprite con l'acqua ed unite il sale (mettendone 80 g per ogni litro di acqua) e fate bollire per 2 ore.

Fate asciugare il tonno in un canovaccio per un giorno ed una notte.



3 Pulite i tranci ricavando dei filetti.



- 4 Ponete i filetti in alcuni barattoli e coprite con l'olio, se volete potete unire 1 foglia di alloro in ogni barattolo.

Chiudete e fate bollire per 40 minuti, fate raffreddare i barattoli nell'acqua e riponete in luogo asciutto facendo riposare 40 giorni.

