

SECONDI PIATTI

Tonnina "ca cipuddata"

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

TONNINA 600 gr

CIPOLLOTTI 25

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO DI SEMI

FARINA 00

SALE

PREPARAZIONE



2 Affettate i cipollotti sottili e soffriggeteli in una padella che poi possa contenere anche le fette di pesce.

Aggiungete acqua e continuate la cottura fino a quando i cipollotti saranno quasi una crema.



3 Quindi metteteli da parte.



4 Salate e infarinate le fette di tonnina,



5 fatele friggere finché non saranno belle dorate, usando la stessa padella in cui avete cotto la cipolla.



6 Poi posatele su carta cucina per eliminare l'eccesso d'olio.



7 Buttate l'olio in cui avete fritto il pesce e rimettete in padella la cipolla.



8 Fate riprendere la cottura e quando la cipolla soffrige nuovamente unite le fette di pesce ,lasciate insaporire e poi sfumate l'aceto.



9 Quando l'aceto è evaporato spegnete la fiamma e fate intiepidire, questo piatto v'è gustato non troppo caldo per poterne apprezzare a pieno il sapore.



10 Infine impiattate, accompagnando con un buon vino bianco secco.

