

SECONDI PIATTI

# Tonno all'algherese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

TONNO 1,2 kg  
VINO BIANCO 10 cl  
OLIVE NERE 30 gr  
ALLORO 3  
SEDANO ½ coste  
CIPOLLE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
LIMONE 1  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettete il tonno a marinare in una ciotola con acqua e limone per un paio d'ore.



**2** In una padella rosolate nell'olio la cipolla tritata, il sedano sminuzzato e l'alloro.

Trascorsi pochi minuti ponete il trancio di tonno nella padella e cucinatelo, a fiamma bassa, per circa 10 minuti, girandolo almeno un paio di volte per cuocerlo uniformemente.



**3** Sfumate con del vino bianco.



4 Aggiungete le olive nere.



5 Regolate di sale, coprite con un coperchio la padella e terminate la cottura. Servite il tonno tagliandolo a fette, con le olive tutt'intorno e condite con il fondo di cottura.