

SECONDI PIATTI

Tonno alla calabrese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Calabria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **elevato** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

800 g di tonno fresco (in un solo pezzo)

1 spicchio d'aglio

2 filetti d'acciuga

250 g di funghi ovoli

1 cipolla

2 costole di sedano

1 carota

40 g di pancetta

30 g di burro

1 dl di olio vergine d'oliva

1/2 bicchiere di vino bianco secco

sale

pepe

1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il tonno, asciugarlo e steccarlo con delle striscioline di aglio e pezzi di acciuga. Preparare un trito di cipolla, sedano e carota, metterlo in una padella con olio, pancetta e funghi, rosolare per 10 minuti ed unire il pezzo di tonno asciutto, lasciare insaporire per 15 minuti, versare il vino, lasciare evaporare ed aggiungere un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e di pepe. Lasciare cuocere dolcemente per circa 40 minuti. Al momento di servire cospargere con abbondante prezzemolo tritato.