

SECONDI PIATTI

Tonno e porcini

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

TONNO 600 gr

FUNGHI PORCINI 300 gr

TIMO 3 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE BIANCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Un mare-monti semplice e saporito. L'abbinamento del tonno grigliato con i porcini saltati con aglio e timo è decisamente vincente, da provare per un pasto veloce e gustosissimo.

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi porcini e affettateli.

In una padella con l'olio, soffriggete lo spicchio d'aglio e i rametti di timo. Aggiungete i porcini e fateli saltare a fuoco vivace per 3-4 minuti. Regolate si sale e pepe.



2 Scaldate la griglia e cuocete il tonno, dopo averlo spennellato con dell'olio. Due minuti di cottura per lato e il tonno potrà essere servito.



3 Impiattate coprendo il tonno coi porcini.