

SECONDI PIATTI

Tonno fresco con cipolla in agrodolce

di: *sfè*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate giocare con i sapori e le consistenze il **tonno fresco con cipolla in agrodolce** è il piatto che fa per voi. Quando si trova in pescheria il tonno fresco non bisogna farselo scappare! Il suo carne soda e compatta, il suo gusto deciso, piace sempre a tutti. L'abbinamento poi con le cipolle e il sugo in agrodolce rende questa preparazione ancora più appetibile e gradevole. Certo per apprezzare questo piatto bisogna essere certamente amanti della cipolla, ma scommettiamo che anche chi non la ama

in particolar modo cambierà idea! La realizzazione è semplice, l'unica accortezza è quella di acquistare il tonno molto fresco. Se amate invece particolarmente le cipolle provate a [farle ripiene](#): eccezionali!

INGREDIENTI

TONNO 600 gr

CIPOLLE 2

PASSATA DI POMODORO 400 gr

ACETO

ZUCCHERO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del tonno fresco con cipolla in agrodolce, innanzitutto friggete il tonno in padella da entrambi i lati, quindi salatelo.

Mettetelo nel piatto da portata e lasciatelo freddare.



- 2 Cambiate l'olio di frittura ed unitevi la cipolla tagliata sottile, salatela e fatela rosolare un paio di minuti.

Aggiungete un po' d'acqua e fate cuocere finchè la cipolla non risulterà morbida.



- 3 Aggiungete la salsa, salate, pepate e zuccherate.



- 4 Fate restringere un po' la salsa ed aggiungete acqua ed aceto.



5 Lasciate cuocere per un paio di minuti.



6 Fate raffreddare la cipolla e disponetela sul tonno.



CONSIGLIO