

SECONDI PIATTI

Tonno fresco con cipolla in agrodolce

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

Posso farlo senza sugo?

Sì puoi semplicemente far appassire le cipolle e poi irrorarle con aceto e un po' di zucchero.

Posso utilizzare dei pomodorini invece?

Sì se sono da sugo vanno benissimo.

Posso surgelare ciò che avanza?

Sì puoi tranquillamente farlo.