

SECONDI PIATTI

Tonno in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

TONNO 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
FARINA 50 gr
CIPOLLE 2
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a piccoli pezzetti rettangolari le fette di tonno. Passateli nella farina, salateli e frigeteli in olio bollente, non facendoli colorire molto; man mano che sono pronti toglieteli e teneteli da parte.



2 A lavoro ultimato frigate nell'olio rimasto le cipolle tagliate a spicchi sottili.



3 Durante la cottura e quando saranno ben dorate spruzzatele con aceto e cospargetele con una cucchiata di zucchero.



- 4 In questo sugo rimettete i pezzetti di pesce fritto e lasciateli insaporire per qualche minuto.



5 Disponeteli su un piatto, irrorateli con il loro sugo e serviteli.