

SECONDI PIATTI

Tonno in agrodolce

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 friggeteli in olio bollente, non facendoli colorire molto;
man mano che sono pronti toglieteli e teneteli da parte.



2 A lavoro ultimato friggete 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.