

SECONDI PIATTI

# Tonno saltato con salsa teriyaki

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COTTURA: *3 min*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
*media*



## INGREDIENTI

TONNO 800 gr  
AJINOMOTO 1 pizzico  
PEPE BIANCO 1 pizzico  
PASTA D'AGLIO 1 cucchiaino da tè  
SALSA TERIYAKI 10 ml

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate il tonno a cubetti.



2 Condite i cubetti di tonno con pepe, un pizzico di ajinomoto e pasta d'aglio.



**3** Scaldate una padella e ungetela con un filo d'olio.

Quando l'olio è ben caldo unite il pesce e doratelo per un minuto.



**4** Aggiungete, quindi, la salsa teryaki e saltate il tutto per un altro minuto.



**5** Servite il tonno saltato nella salsa teryaki decorata con semi di sesamo e cipollotto a piacere.