

SECONDI PIATTI

# Tortiera di tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La tortiera di tonno è un piatto dai sapori antichi. Ricchissimo di sapore, per l'aggiunta della salsa alle acciughe, è anche un piatto di facile esecuzione.

## INGREDIENTI

TONNO a fette - 800 gr  
ACCIUGHE SOTTO SALE 4  
PANGRATTATO 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da  
tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavate il tonno sotto abbondante acqua corrente.

In un tegamino fate sciogliere le acciughe in abbondante olio.

In un altro tegame dai bordi alti versate dell'olio, disponetevi a strati le fette di tonno scolate, alternandole con un po' di pangrattato lievemente tostato in padella, sale, pepe,

origano.



**2** Condite ogni strato con una salsa ottenuta con le acciughe fuse in olio tiepido.



**3** Incoperchiate e fate cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti.  
Servite caldo.