

SECONDI PIATTI

# Tranci di tonnetto alla piastra

di: *mentecuore*

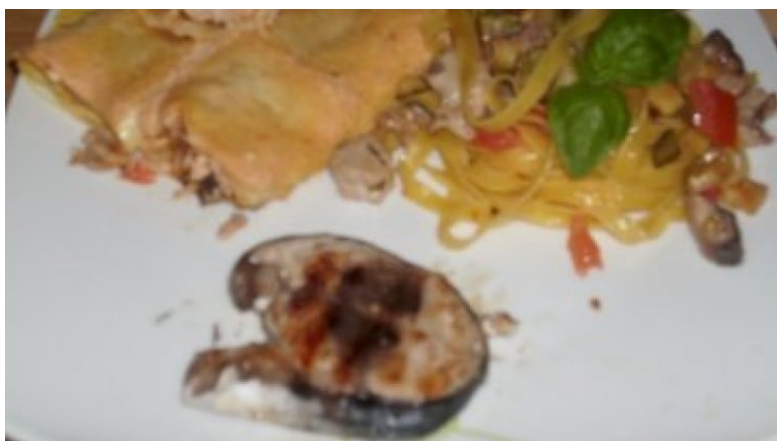
---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

1 tonnetto  
olio extravergine d'oliva  
aglio  
basilico  
prezzemolo  
riduzione d'aceto balsamico  
acqua q.b.

## PREPARAZIONE



- 2 Pulite e riducete in tranci il tonnetto e mettetelo a marinare in olio, aglio a fettine, basilico, prezzemolo, riduzione d'aceto balsamico e un goccio d'acqua.





**3** Dopo la marinatura, passatelo per qualche minuto su una piastra calda, cospargete con sale fino e servite.

E' possibile accompagnarlo con cannelloni e tagliatelle.

