

ANTIPASTI E SNACK

# Tunnu intù öiu d'oviva Tonno Sott'Olio alla Carlofortina

di: *Black Barbie*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 2 GIORNI E 3 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

TONNO freschissimo - 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
ACETO DI VINO BIANCO 250 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPE NERO IN GRANI  
ALLORO 4 foglie  
SALE

## PREPARAZIONE



2 Tagliare il tonno a pezzi e tenerlo a bagno in acqua fredda per 2 ore.



3 Asciugate i pezzi e salateli da tutti i lati.



4 Versate in una pentola 2 litri d'acqua e due spicchi d'aglio interi e aggiungete l'aceto ed il tonno, fate cuocere a fiamma bassa per 45 minuti girando ogni tanto.





5 A fine cottura scolate il tonno e deponetelo sopra un canovaccio ad asciugare per 1 ora.



6 Quando il pesce è ben asciutto, sistematelo in un barattolo di vetro unendovi qualche grano di pepe fresco.

Ricoprite per intero il pesce con olio d'oliva.

Unite i restanti spicchi d'aglio sbucciati e divisi metà, qualche foglia di alloro, chiudete il vaso e conservate per 2 giorni quindi servite.





7 Se si vuole si può conservare per più tempo ma bisogna sterilizzare i barattoli riempirli con il tonno e sterilizzare nuovamente.