

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Filetto di tonno con giardiniera

Strawberry · Friday, February 26th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 800 gr tonno fresco
- mezza cipolla
- una carota
- una patata
- una costa di sedano
- menta fresca
- aceto di mele
- uno spicchio di aglio
- un ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate la carota, il sedano, la cipolla e la patata e riduceteli in pezzi. Sbollentate tutte le verdure e mettetele in una ciotola, condite con sale, pepe, aceto di mele e tenetele da parte. In una padella rosolate l'aglio, unite il tonno a fette e fatelo rosolare su entrambi i lati, quindi aggiungete le verdure e farle insaporire per alcuni minuti. Servitelo su di un piatto da portata, spolverate con il prezzemolo e un filo di olio.

This entry was posted on Friday, February 26th, 2010 at 3:54 pm and is filed under [Italiane](#), [Pasqua](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.