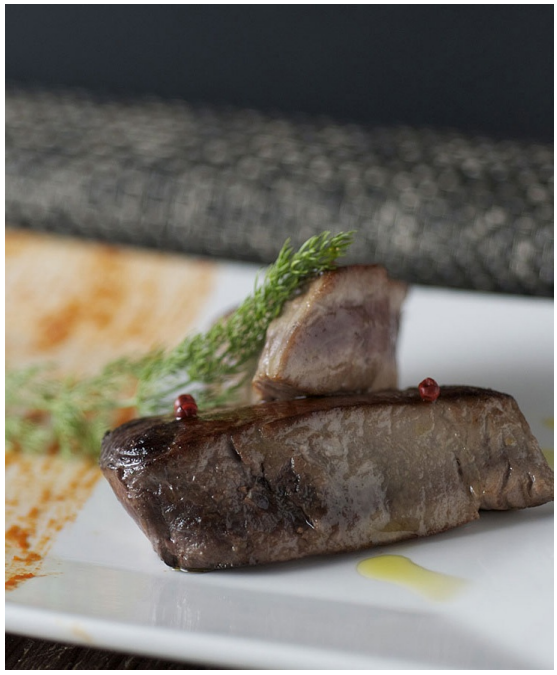
Trancio di tonno fresco al pomodoro, aceto balsamico, pepe rosa e finocchietto



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto balsamico ristretto: q.b.
- Basilico: q.b.
- Finocchietto: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Pepe rosa: q.b.
- Spicchio di aglio: 1
- Tranci di tonno da circa: 200 gr l'uno 4

Preparazione

1. In una padella antiaderente scaldare lo spicchio di aglio, qualche foglia di basilico e il pepe rosa con un filo di olio evo.
2. Togliere lo spicchio di aglio non appena risulta e cuocere il tonno nella stessa padella da entrambi i lati per 1 minuto ciascuno. In questo modo si ottiene che il tonno risulti cotto fuori e crudo all'interno.
3. Togliere il tonno dal fuoco e lasciarlo da parte per un attimo. Nella stessa padella versare la ***polpa fine Pomì*** e farla cuocere per 10 minuti. Salare e pepare.
4. Servire il tonno in un piatto fondo con una spennellata del pomodoro appena preparato. Condirlo con qualche goccia di aceto balsamico ristretto e del finocchietto fresco.

For this recipe we used:

Polpa Fine 100 gr

