



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tonno alla calabrese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 Kg di tonno in un unico pezzo
- aglio
- 2 acciughe
- 250 gr di funghi ovoli
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- 40 gr di pancetta
- olio extravergine d'oliva
- burro
- vino bianco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Tonno alla calabrese

Passo 1.

Ricoprite il tonno con aglio e le acchiughe a filetti.

Passo 2.

Tritate insieme carota sedano e cipolla e preparate un soffritto a cui aggiungerete la pancetta ed i funghi.

Passo 3.

Dopo circa 5 minuti aggiungete il tonno e fatelo rosolare per 15 minuti.

Passo 4.

Fate sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco.

Passo 5.

Salete e pepate, quindi proseguite la cottura per 30/40 minuti ancora.

Passo 6.

Spolverizzate con il prezzemolo una volta che il tonno si è cotto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)