



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

Tonno alla marinara



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 800 gr di tonno a fette
- pomodori
- olive nere
- capperi
- pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- basilico
- peperoncino
- sale

Preparazione Tonno alla marinara

Passo 1.

Mettete il tonno in una teglia dopo averla unta con dell'olio.

Passo 2.

Ricoprite il tonno con il pangrattato, quindi unite le olive, i capperi, i pomodori tagliati a pezzettoni, basilico peperoncino e sale.

Passo 3.

Aggiungete un filo di olio d'oliva e fate cuocere in forno a 160°.

Note

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