



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

Tonno in agrodolce



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 700 gr di tonno
- farina 00
- 2 cipolle
- olio extravergine d'oliva
- zucchero
- aceto
- sale

Preparazione Tonno in agrodolce

Passo 1.

Tagliate il tonno a dadini ed infarinatelo.

Passo 2.

Fate soffriggere il tonno in una padella con olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Salate a piacere.

Passo 4.

Tagliate la cipolla a spicchi.

Passo 5.

Nello stesso olio, dopo aver tolto i pezzetti di tonno, fate friggere la cipolla.

Passo 6.

Quando la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungete l'aceto e quindi un cucchiaino di zucchero.

Passo 7.

Amalgamate ed aggiungete infine il tonno fritto in precedenza.

Passo 8.

Lasciateli in padella per qualche minuto facendo attenzione a non spezzarli.

Note

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