



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

## **Tonno alla genovese**



**4** Persone

**Secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **terrina, pellicola, padella**

Il tonno alla genovese è una tipica ricetta ligure in cui il mare incontra la montagna; ingredienti principali della ricetta sono infatti il tonno ed i funghi porcini.

### **Ingredienti**

- 800 gr di tonno
- 300 gr di funghi porcini
- 1 cipolla
- aglio
- prezzemolo
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Tonno alla genovese**

### **Passo 1.**

Tagliate il tonno in 4 fette e disponetelo in una terrina con prezzemolo, aglio e cipolla tritati.

### **Passo 2.**

Aggiungete olio extravergine d'oliva, mezzo bicchiere di vino e pepe macinato.

### **Passo 3.**

Ricoprite la terrina con della pellicola e fate marinare per tre ore in frigo.

### **Passo 4.**

Nel frattempo pulite i funghi porcini e tagliateli a fette.

### **Passo 5.**

Fate rosolare i funghi una padella con olio extravergine d'oliva per una decina di minuti.

### **Passo 6.**

Togliete il tonno dalla marinatura e mettetelo a cuocere insieme ai funghi per qualche minuto, poi rigiratelo e continuate la cottura.

### **Passo 7.**

Servite dopo aver guarnito il tonno con del prezzemolo tritato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/01/2020
- ✓ **Calorie:** 220 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (14 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)