



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

## Tonno stufato



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

### **Ingredienti**

- 800 g di tonno tagliato a fette
- 500 g di pomodori pelati
- 2 carote
- 1 gambo di sedano tenero
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- patate lesse
- burro
- sale

## **Preparazione Tonno stufato**

### **Passo 1.**

Affettate la cipolla e fatela rosolare in olio extravergine d'oliva e aggiungete il tonno tagliato a tocchetti.

### **Passo 2.**

Preparate una salsa mettendo in un tegame i pomodori pelati, le carote tagliate a pezzetti piccoli, il gambo di sedano anch'esso tagliato a pezzetti.

### **Passo 3.**

Versate la salsa sul tonno e fate insaporire qualche minuto.

### **Passo 4.**

Fate rosolare nel burro le patate lesse e salate.

### **Passo 5.**

Servite il tonno accompagnato dalle patate.

## Note

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