



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

Tunnina ammarinata (tonno in agrodolce)



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Ingredienti

- 1 kg di tonno tagliato a fette
- 2 cipolle
- 1/2 bicchiere d'aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Tunnina ammarinata (tonno in agrodolce)

Passo 1.

Soffriggete il tonno in una padella Affettate la cipolla, ponetela in un tegame con poca acqua e fate evaporare, aggiungete abbondante olio e fate soffriggere bene.

Passo 2.

Aggiungete l'aceto, lo zucchero, sale e pepe.

Passo 3.

Mettete il tonno nella salsa agrodolce e fate insaporire qualche minuto.

Passo 4.

Servite disponendo il tonno su un piatto di portata a strati.

Note

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