



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

Tunnina fritta



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 4 fette spesse di tonno
- 1 limone (oppure mezzo bicchiere di vino)
- Olio extravergine d'oliva
- Origano
- Sale
- Pepe

Preparazione Tunnina fritta

Passo 1.

Friggete le fette di tonno in abbondante olio extravergine d'oliva, quando le fette saranno dorate, toglietele dal fuoco ed aggiungete all'olio di cottura il succo di un limone (oppure mezzo bicchiere di vino), un po' di origano, sale e pepe.

Passo 2.

Rimettete sul fuoco e fate insaporire qualche minuto.

Passo 3.

Servite caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)