
Carpaccio di tonno fresco

INGREDIENTI

per 4 persone:

400g di tonno fresco in un unico trancio

un grosso ciuffo di prezzemolo

2 cipolle rosse di tropea

un cucchiaino di capperi dissalati

abbondante olio extravergine d'oliva

il succo di ½ limone.

PREPARAZIONE

Affettare sottilmente il tonno, dopo averlo privato di pelle e spine, ed adagiarlo in una fiamminga (per affettarlo sottile, tenere prima il tonno per 40 minuti in freezer).

Preparare un trito finissimo con capperi, cipolle e prezzemolo; unirvi l'olio ed il limone, mescolare a lungo e cospargere con questa salsa il tonno.

Lasciar a riposare per almeno un'ora (meglio due), poi servire a temperatura ambiente.

ABBINAMENTI

Bianco d'Ischia o Cinque Terre, ben freddi

Difficoltà	Bassa	Numero di persone	4
Vegetariana	No	Tempo di preparazione	20minuti
Visite	16710	Tempo di cottura	0minuti
Voti		Calorie	K. cal.