



Filetto di tonno arrosto con salsa al vino bianco



Ingredienti per 4 persone

600 g di filetti di tonno fresco
200 g di burro
2 scalogni
4 dl di vino bianco
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
1 cucchiaio di prezzemolo, dragoncello e cerfoglio tritati
q.b. erba cipollina
q.b. sale
q.b. pepe

Preparazione

1. Tagliare i filetti di tonno in 8 pezzi alti circa 4-5 cm e del peso di circa 70-80 g ciascuno.
2. Scaldare 40 g di burro in una casseruola e unire i tranci di tonno; insaporirli con sale e pepe e farli dorare in modo uniforme, lasciandoli però crudi all'interno; toglierli infine dal fuoco e tenerli in caldo.
3. Raccogliere gli scalogni tritati in una casseruola e irrorarli con il vino; una volta evaporato, aggiungere l'aceto e montare la salsa con il burro rimasto ridotto a pezzetti, aiutandosi con la frusta; insaporire con un pizzico di sale e pepe e unire le erbe aromatiche tritate.
4. Disporre i tranci di tonno su un piatto da portata, condirli con la salsa di scalogni al vino e decorarli con un ciuffo di dragoncello. Servirli, a piacere, con patate cotte al vapore.