



Tonno ubriaco



Ingredienti per 4 persone

800 g	Tonno in un solo pezzo
200 g	Fumetto di pesce
50 g	Marsala secco
40 g	Olio Extravergine di Oliva
30 g	Burro
20 g	Capperi
n° 1	Cipolla
-	Alcuni gambi di prezzemolo
n° 1	Foglia di alloro
n° 1	Fetta di pane casereccio
n° 3	Acciughe
-	Succo di 1/2 limone
q.b.	Aceto
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Portare a ebollizione un po' di acqua salata e acidulata con aceto e scottarvi la fetta di tonno per pochi minuti.
2. Sgocciolarla, passarla in una ciotola di acqua fredda e scolarla nuovamente.
3. Far appassire nell'olio la cipolla affettata, la foglia di alloro e i gambi di prezzemolo legati insieme.
4. Unire la fetta di tonno e farla dorare da entrambe le parti.
5. Salare e pepare, poi spruzzare con il Marsala e il fumetto di pesce, coprire e proseguire la cottura a fiamma moderata per circa 40 minuti.
6. Nel frattempo friggere la fetta di pane in olio caldo.
7. Far sciogliere le acciughe nel burro, poi diluire con il fondo di cottura del tonno, passandolo attraverso un colino, unire quindi il succo di limone e i capperi e riportare a ebollizione.
8. Disporre il tonno sulla fetta di pane, ricoprirlo con il sugo caldissimo e servire immediatamente.