

*Fette di Tonno Fresco
al Forno (Alla Ortigiana)
(Sicilia)*

Ingredienti

tante fette di tonno alte un centimetro quante sono le porzioni da preparare, cipolletta tenera tritata finissima, uno o due pomodori maturi tritati a pezzettini, origano secco, olio d'oliva, pepe nero, sale

Preparazione

Predisporre un foglio di alluminio e mettervi dentro un filo d'olio, le fette di tonno, e, su queste, la cipolletta e il pomodoro; infine distribuire sopra qualche pizzico di sale e qualche pizzico di origano sbriciolandolo fra le dita. Chiudere il cartoccio, poggiarlo su una teglia e infornare a calore medio (180°) per una ventina di minuti. Verso la fine della cottura aprire il cartoccio e continuare la cottura a fuoco basso per fare asciugare il sughetto che il tonno ha ceduto cuocendo. Le fette, ben cotte, hanno cambiato colore: da rosso sono diventate grigio-chiaro e si sono rassodate. Servire ben caldo; a chi lo gradisce, è consentito completare il condimento con qualche "giretto" di pepe nero. Si sconsiglia il succo di limone. Si consiglia invece di "governare" il tonno al forno, all'ortigiana, con un buon vino rosato.