

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di tonno fresco tagliato a fette non troppo sottili

un mazzetto di prezzemolo - un pomodoro

600 gr di patate non troppo grosse - uno spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva - sale e pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi, poi tagliate ogni spicchio a metà. Tritate l'aglio e il prezzemolo, ponete il trito in un tegame con 3 cucchiaini di olio, aggiungete le patate e fatele insaporire a fiamma bassa per una decina di minuti. Bagnate con mezzo bicchiere d'acqua, salate, pepate, coprite e fate stufare per 10-15 minuti; levate il coperchio e lasciate restringere il sugo. Distribuite le patate nei singoli piatti, aggiungete il tonno, salatelo, pepatelo e passate sotto il grill caldo per 2-3 minuti; appena il pesce sarà lievemente rosato sfornate e servite. Accompagnate con il pomodoro a dadini e condite con un filo di olio.



Tagliata di tonno al prezzemolo