

TONNO AROMATICO

Lavare i tranci di tonno e asciugarli bene con carta da cucina indi infarinarli.

In una padella antiaderente, fare scaldare un po' di olio con un trito di prezzemolo, salvia, basilico, aglio e un rametto di timo e rosmarino. Fare appassire le erbe e aggiungere i tranci di tonno, aggiustare di sale e pepe e rosolare i tranci di tonno da entrambe le parti.

Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e portare a cottura con fuoco basso affinché non asciughi troppo. Prima di finire la cottura, aggiungere un cucchiaio di capperi.

RICETTE DI CUCINA