

## TONNO ALLA PORTOGHESE

Rosolare in poco burro 4 carote grattugiate e 1 cipolla finemente affettata. Quando le verdure sono appassite unire una scatola di polpa di pomodoro indi aggiungere due foglie d'alloro, un pizzico di timo e sale. Ora bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e cuocere a fuoco moderato con tegame scoperto per circa 20 minuti. In una teglia da forno sbriciolate 400 g. di tonno sott'olio e ricopritelo col sugo levando le foglie di alloro. Copritelo con del pangrattato e ponetelo in forno a gratinare per circa 20 minuti.

**RICETTE DI CUCINA**

