

Tonno fresco all'olio d'oliva

- ⇒ 4 tonnetti freschi
- ⇒ 1/2 bicchiere d'aceto
- ⇒ 1 foglia d'alloro
- ⇒ 1 cipollina intera
- ⇒ 1 cucchiaino di pepe in grani per il condimento
- ⇒ 2 spicchi d'aglio
- ⇒ 1 rametto d'origano
- ⇒ 1/2 bicchiere d'olio
- ⇒ 1 limone

Pulite il pesce lavandolo bene sotto l'acqua corrente.

In un tegame largo mettete tanta acqua che lo possa coprire abbondantemente.

Aggiungete la foglia d'alloro, il pepe, il sale, la cipolla e il mezzo bicchiere d'aceto.

Fate bollire il tutto per almeno dieci minuti, quindi tuffatevi i tonnetti e lasciateli cuocere per altri dieci minuti.

Scolateli e, ancora caldi, servendovi di un foglio di carta assorbente, levate la pelle.

Diliscateli e metteteli su un vassoio.

In una ciotola schiacciate gli agli con la punta di un coltello, aggiungete l'olio ed un cucchiaino d'acqua, l'origano, il sale ed una macinata di pepe nero.

Sbattete bene con una forchetta fino a che il liquido non si sarà trasformato in una salsina densa, quindi unitelo ai filetti di tonno.

Coprite e lasciate in marinata per qualche ora prima di servirlo guarnito con fette di limone.