



Tournedos di tonno alle erbe

dello chef **Piera Spagnolo**
Hotel e Ristorante Thàam, San Vito Lo Capo - Trapani

Ingredienti per 4 persone

800 g. di tonno fresco, erbe fresche, cipolla, aceto, zucchero.

Preparazione

Tagliare il tonno in tocchetti di forma cilindrica alti circa 2 cm.

Cospargere con le erbe (menta, timo, prezzemolo, citronella, aneto) e passare velocemente sulla griglia. A parte fare stufare le cipolle tagliate sottilmente, e aggiungere aceto, zucchero e sale.

Servire il tonno caldo con la cipolla stufata e un filo d'olio d'oliva.