



Insalatina di tonno con cipolla di Tropea e rucola

dello chef **Giuseppe Favalaro**
Hotel Zingaro, San Vito Lo Capo - Trapani

Ingredienti per 4 persone

400 g. di tonno, sedano q.b., 2 cipolle rosse, 2 cipolle di Tropea, basilico q.b., pomodorini q.b., rucola q.b., 150 ml. di aceto balsamico, 150 ml. di olio d'oliva.

Preparazione

Pulire il tonno e tagliarlo a dadini; in una padella mettere dell'olio di oliva e riscaldare.

Non appena l'olio sarà caldo aggiungere il tonno e farlo dorare leggermente. Tritare a parte il sedano e le cipolle rosse, e unire il tonno non appena questo si sarà raffreddato. Aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi, il basilico, l'olio d'oliva e l'aceto balsamico, salare e pepare.

Lasciare riposare per un paio di ore, e servire su un letto di rucola affiancato da un bouquet di cipolle di Tropea tagliate a julienne.