



Tonno con cipolle rosse agrumate

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare- al Naturale da 160g- 1 arancia- ½ cipolla rossa di Tropea- 1 cetriolo
- 4 cucchiari di olio extra vergine- di oliva- Finocchietto selvatico- Sale- Pepe

Procedimento

- Pelate al vivo l'arancia eliminando bene la pellicola bianca e la pellicina di rivestimento degli spicchi. Per raccogliere il succo che sgocciola, eseguite questa operazione su una terrina. Nella medesima terrina mescolate il succo dell'arancia con l'olio, un po' di finocchietto sminuzzato e la cipolla tagliata molto sottile. Condite quindi con sale e pepe.- Lavate il cetriolo e affettatelo sottilmente conservandone la buccia. Dopo averlo sgocciolato, disponete su un piatto il tonno spezzettato e gli spicchi di arancia, completando il piatto aggiungendo il succo di arancia aromatizzato preparato in precedenza. Il vostro piatto è quindi pronto per essere servito in tavola.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI