

Tonno con radicchio giallo



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 6

Dosi per 4 persone

Taglia il tonno in 4 pezzi e condiscilo con il timo limonato sfogliato, sale, pepe, olio d'oliva EV e aglio a fette; unisci il prezzemolo spezzettato con le mani e copri con la pellicola facendolo marinare per circa 2 ore in frigorifero.

Fai sbollentare per 3 secondi le foglie di radicchio in acqua salata acidulata con l'aceto bianco e scolalo subito su un canovaccio asciutto. Elimina dalla marinatura il prezzemolo e l'aglio e scola il tonno. Avvolgi il pesce nelle foglie di radicchio. Scalda in una padella antiaderente poco olio d'oliva e cuocivi il tonno 3' per lato. Servi subito decorando, a piacere, con qualche pomodorino ciliegia.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il tonno:**
- 1/2 kg di tonno rosso
- 8 foglie di radicchio di Castelfranco
- 3 cucchiaini di olio EV

- 1 rametto di timo limonato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale e pepe