ZUPPA AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr. di tonno fresco,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 200 gr. di pomodori pelati,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 2 cucchiai di olio,
- 4 fette di pane casereccio tostato,
- pepe.

Mondate la cipolla, la carota e il sedano, sminuzzateli tagliandoli a piccoli dadi e fateli rosolare in una casseruola con l'olio.
Unite il tonno diviso in piccoli pezzetti e ben diliscato.
Spruzzate tutto con il vino e, quando questo è evaporato, aggiungete i pomodori pelati.
Abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa 30 minuti, quindi diluite con un litro di acqua (o di brodo di pesce) e continuate la cottura per altri 15 minuti.
Poco prima del termine di cottura incorporate il prezzemolo e l'aglio tritati il più finemente possibile, regolate di pepe e servite la zuppa in quattro fondine versandola sopra le fette di pane tostato.