TONNO ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 filetti di tonno fresco,
- 3 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero macinato di fresco.

Per la salsa:

- 60 g di acciughe sott'olio,
- 10 olive nere sminuzzate,
- 2 spicchi di aglio schiacciato,
- 6 cl di vino bianco secco,
- 30 g di prezzemolo,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 10 capperi,
- sale,
- pepe nero.

Fate marinare per un'ora i filetti di tonno in sale, pepe e olio.
Passateli sulla griglia o cuoceteli al vapore.
Nel frattempo preparate la salsa emulsionando nel mixer tutti gli ingredienti indicati.
Versare un cucchiaio di salsa su ogni filetto appena cotto e servite subito, con un altro cucchiaio di salsa a fianco.