

INSALATA DI CIPOLLE E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cipolle bianche,
- 100 g di tonno sott'olio,
- 2 cucchiaini di pepe verde,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva.

Lessate le cipolle in acqua salata a bollore (circa un'ora). Scolatele, tagliatele a fettine e scomponetele ad anelli, raccogliete in una insalatiera; sminuzzatevi sopra il tonno ben scolato; cospargete con il pepe verde e il prezzemolo tritato; mescolate; condite con l'olio versato a filo e servite.