
SALSA AL TONNO E OLIVE PER CARNE

Ingredienti:

- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- uno spicchio d'aglio,
- 1 dl di passata di pomodoro,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 2 cucchiaini di olive nere in salamoia,
- 50 g.di tonno sott'olio,
- sale.

Insaporire 3 cucchiaini di olio d'oliva con uno spicchio d'aglio, eliminare l'aglio, unire 1 dl di passata di pomodoro. Tritare grossolanamente 2 cucchiaini di capperi e 2 di olive scure in salamoia, sminuzzare 50 g.di tonno sott'olio: unire tutto alla salsa e cuocere 10 minuti su fiamma bassa. Verificare il sale e servire calda, con fettine di carne o polpettone al vapore.