

BRUSCHETTA CON TONNO, CIPOLLA E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 2 cipolle rosse piccole
- 160 g di tonno sott'olio
- 4 pomodori san marzano
- sale
- olio d'oliva
- 1 spolverata di origano

Tagliate le cipolle a rondelle e lasciatele riposare in acqua per almeno 30 minuti.

Tagliate i pomodori a cubetti e fateli scolare.

In una ciotola sminuzzate il tonno a pezzi non troppo piccoli e aggiungetevi i cubetti di pomodoro e le cipolle ben scolate. Condite con sale, olio e una spolverata di origano e versate il tutto sulle fette di pane precedentemente brucate.