

# DADOLATA DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tonno fresco
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 limone (succo)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con poco olio di oliva.

Pulite le verdure e tagliatele a rondelle.

Scottate il trancio di tonno in acqua bollente salata.

Tagliate il tonno a cubetti e aggiungetelo alle verdure.

Aggiustate di sale e pepe.

Aggiungete il succo di limone e fate cuocere per 10 minuti.

A cottura ultimata, aggiungete il prezzemolo e servite.