

# TONNO ALLA MENTUCCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di tonno fresco tagliato a fette di 3 cm,
- 250 g di cipolle,
- farina,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino,
- mentuccia fresca tritata,
- sale,
- pepe.

Spellare il tonno, tagliarlo a dadini, infarinarlo e friggerlo in olio bollente.

Levarlo quando è dorato e metterlo da parte.

Friggere le cipolle affettate nello stesso olio del tonno, salarle, peparle, farle imbiondire e poi aggiungere lo zucchero e l'aceto.

Far restringere questo sugo a fuoco basso.

Rimettere i dadini di tonno nella padella con le cipolle e far insaporire per 10 minuti.

Servire il tonno cosperso di mentuccia.