

Tartare di tonno e acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....
400 g di tonno fresco

4 filetti d'acciughe sott'olio

1 limone

1 cipolla bianca piccola

1 cucchiaio di capperi

1 cucchiaino di erba cipollina

2 cucchiari di olio extravergine d'oliva

sale e pepe nero q. b.

.....

Tritate molto finemente il tonno fresco. Irroraratelo con il succo di limone, amalgamate con una forchetta e lasciate riposare per 10 minuti.

Tritate la cipolla bianca, i capperi, l'erba cipollina e i filetti di acciuga.

Unite il trito al composto di tonno e condite con olio, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero. Servite con del pane al limone tostato.