



Tunnina ammarinata - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Tunnina ammarinata
(Sicilia)

(Tonno in agrodolce)

Pesce - cipolla - aceto

Piatto tipico estivo della mia citta (Palermo)

Ottimo anche freddo

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di tonno (200 grammi circa ciascuna)
500/600 gr. di cipolla bianca grossa, di forma schiacciata, del tipo estivo
zucchero, aceto, sale

Friggere il tonno in olio d'oliva. Affettare la cipolla a fettine sottili, salare normalmente e metterla a stufare con poca acqua. Appena è cotta aggiungere l'olio d'oliva e soffriggere. Regolare l'agrodolce aggiungendo un cucchiaino di zucchero e due di aceto forte. Lasciare insaporire e disporre sulle fette di tonno.
Ottimo anche freddo.

