



Spezzatino di tonno e patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

vino bianco - pesce -

Spezzatino di tonno e patate

ingredienti per 4 persone:

500 gr di tonno fresco in tranci
500 gr di patate
2 cipolle bianche
4 cucchiaini di olio evo
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1/2 bicchiere di acqua
sale, pepe, prezzemolo

Nella pentola a pressione: rosolare le cipolle tagliate a rondelle nell'olio evo.
Aggiungere il tonno precedentemente tagliato a cubettoni, far rosolare e bagnare col vino, lasciar sfumare a fuoco vivace, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

Intanto pelare le patate e tagliarle a cubettoni, aggiungerle al tonno e condire con sale, pepe e prezzemolo tritato.

Bagnare con il 1/2 bicchiere di acqua, chiudere il coperchio e mandare in pressione.

Cuocere per 15 minuti dal fischio.

