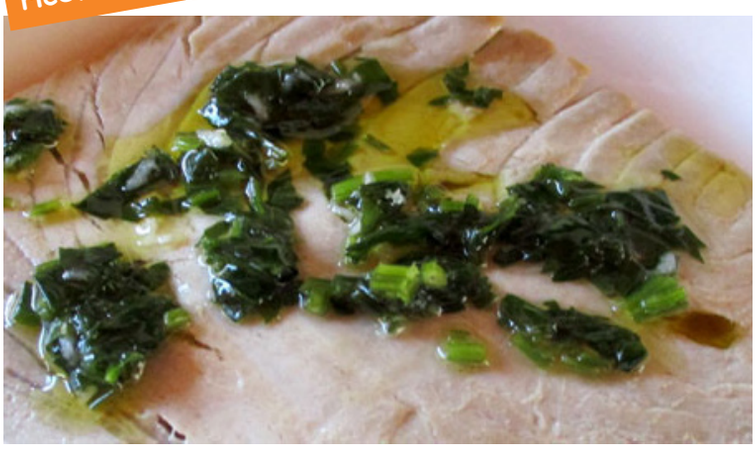
Trancio di tonno alla piastra

FACILEeBUONO

Per la salsina:
olio d'oliva
mezzo limone
prezzemolo
aglio tritato finissimo
sale

ricetta facile



Acquistiamo del trancio di tonno fresco, il colore dovrà essere rosato e dallo spessore di un paio di centimetri.
Sciacquiamolo sotto l'acqua corrente e tamponiamolo con carta cucina.
Scaldiamo per bene la piastra e adagiamo il tonno, cuociamolo solamente un minuto per parte.
La cottura è molto breve, poiché non dovrà cuocere internamente, risultando cotto solo esternamente e mantenendo all'interno ancora un colore rosa.
Mai cuocerlo completamente altrimenti risulterebbe asciutto e fibroso.
Condiamo con la salsina.

Salsina:
In una tazza mettiamo l'olio d'oliva, il sale, il succo di limone, l'aglio e il prezzemolo tritati.
Amalgamiamo per bene tutti gli ingredienti e serviamo la salsina sopra i tranci di tonno.

Fantastica ricetta del trancio di tonno fresco alla piastra, ottimo con verdura cotta o una bella insalata.