

ANTIPASTI

Involtini di tonno

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tonno fresco	8 fette sottili
Tonno fresco (pezzetti di 100 g)	1 pezzetto
Latte	
Mollica di pane raffermo	1 manciata
Prezzemolo tritato con 1 spicchio aglio	1 manciata
Uovo sodo tritato	1
Uovo	1
Formaggio pecorino grattugiato	1 cucchiaio
Olio d'oliva	4 cucchiai
Cipolla piccola tritata	1
Pomodori pelati	300 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Ammollate nel latte la mollica di pane sbriciolata, strizzatela e mettetela in una terrina con i 100 g di tonno tritato, il prezzemolo con l'aglio, l'uovo sodo, quello fresco, il pecorino, sale, pepe.
- 2 Amalgamate bene il tutto, spalmate questo composto sulle fette di pesce, arrotolatele e fissatele a due a due in stecchini di legno.
- 3 In un tegame imbiondite nell'olio la cipolla, unite i pomodori, salate e pepate; al primo bollore mettete gli involtini e cuoceteli a fuoco basso una decina di minuti per parte. Serviteli.