

TONNO ROSA


Ingredienti

600g di filetto di tonno
100g di erbe aromatiche
olio extravergine d'oliva
sale

Attrezzatura

griglia ERREGrill antiaderente per carne o pesce
un tagliere
un coltello

Preparazione

Inserire la griglia ERREGrill nel forno, accenderlo in modalità convezione  impostando la temperatura a 200°C per riscaldare bene la griglia. Tagliare a tranci il tonno, ungerlo con l'olio e passarlo negli aromi tritati. Sistemare il tonno nella griglia calda e cuocerlo per 10 min scarsi, girandolo una volta per ottenere le tipiche striature su entrambi i lati. Scaloppare il tonno, condire con sale e olio e guarnire con un ciuffetto di erbe aromatiche. Questo sistema rende il tonno più compatto e uniforme nella cottura.

