

## CARPACCIO DI TONNO



### **Ingredienti per 4 persone:**

400g di tonno in un solo pezzo  
2 scalogni,  
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva,  
limone,  
sale e pepe



### ***Preparazione:***

Togliere le spine e la pelle al tonno, dividere con le mani i pezzi, che si staccano facilmente, e avvolgere ogni parte separatamente nella pellicola trasparente. Mettere in freezer per 2° 3 ore o finché i pezzi di tonno si sono induriti.

Con un coltello molto affilato tagliare il tonno congelato a lamelle finissime e disporle in un piatto di portata. Tagliare a fettine sottilissime anche gli scalogni e distribuirli sul tonno. Condire con poco sale, un'abbondante manciata di pepe e olio. Coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigorifero fino al momento di servire. Guarnire con sottili fettine di limone e accompagnare con spicchi di limone, con cui condire il piatto.