



TARTARE DI PRUGNA E TONNO

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 320 g di filetto di tonno (pulito)
- Capperi, a piacere
- Basilico tagliato fine, a piacere
- Aceto di vino bianco, quanto basta
- Olio extravergine di oliva, quanto basta
- Peperoncino tritato fine, a piacere
- 2 prugne

Il sapore dolce e piccante della prugna abbinato ad una setosa tartare di tonno, per un meraviglioso antipasto estivo.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Taglia finemente il tonno con un coltello affilato.

Prepara il condimento in una ciotola separata: mescola capperi, basilico, olio extravergine e peperoncino (affettato sottilmente).

Pressa il tonno in uno stampo piccolo per dargli forma.

Taglia le prugne a fettine molto sottili e disponile sul piatto da portata.

Poni il tonno sopra le prugne e rimuovi delicatamente lo stampo.

Versa il condimento sul tonno e servi.

Enjoy!

