



TONNO CRUDO CON AGRETTO DI FRAGOLE E TIMO

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 25 minuti **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4

- 3 fragole
- 15ml di aceto di vino bianco
- 400gr filetto di tonno pulito già abbattuto
- 1 rametto di timo
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Un antipasto sensuale e dal gusto delicato derivante dall'associazione delle fragole al sapore intenso del timo.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Preparate l'agretto mettendo 2 fragole tagliate a fette nell'aceto di vino bianco e lasciate macerare per 15 minuti.

Nel frattempo, tagliate il tonno a carpaccio (fettine molto sottili).

Passati i 15 minuti, disponete il carpaccio di tonno su un piatto e condite con l'agretto di fragole, il sale, l'olio evo, il timo e la restante fragola tagliata a piccoli cubetti. Enjoy!

