

# TARTARE DI TONNO CON CIPOLLE IN AGRODOLCE E CHIPS DI PANE AL FINOCCHIETTO SELVATICO



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 320g tonno fresco
- 160g Cipolle a Fette Agrodolci
- 80g Pesto di Finocchietto Selvatico
- 8 chips di pane

## PROCEDIMENTO

- Tagliare a cubetti piccoli il tonno e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare a fette sottili il pane e lasciare per qualche ora su una teglia in una zona calda della cucina.
- Intiepidire le cipolle a fette e posizionarle al centro di un piatto, adagiarvi la tartare di tonno, guarnire con le chips di pane spalmate con il pesto di finocchietto.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cipolle a Fette Agrodolci



Pesto di Finocchietto Selvatico