

Ricetta del Tonno a sfincione, un gustoso secondo piatto di pesce

Autore: Redazione

Data: 22 Giugno 2020



La ricetta del **tonno a sfincione** è molto particolare. Si tratta di un **secondo piatto siciliano** che unisce alcuni dei sapori più amati. Da una parte, infatti, c'è il **tonno**, un pesce versatile e assai apprezzato, mentre dall'altra ci sono alcuni ingredienti presi in prestito dallo **sfincione**.

Così, pomodoro, cipolla e pangrattato esaltano uno dei regali del mare più graditi. Questo piatto è davvero semplice da preparare: vediamo insieme come farlo in casa.

Ricetta Tonno a sfincione

- **Tempo di preparazione:** 15 minuti
- **Tempo di cottura:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di tonno senza pelle
- 1 grossa cipolla
- 500 gr di pomodori pelati

- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 50 gr pangrattato
- 3 cucchiaini di olio evo
- 50 gr di mandorle tostate e tritate
- origano, sale e pepe q.b.

Tonno

Procedimento

1. Mettete il pesce a bagno in acqua e sale per 1 ora.
2. Sciacquatelo e asciugatelo con cura.
3. Conditelo con il sale e adagiatelo in una teglia unta d'olio.
4. Spezzettate il pomodoro e mettetelo in una ciotola.
5. Aggiungete la cipolla affettata, una presa di sale, una spolverata di pepe e poco origano.
6. Amalgamate bene.
7. Irrorate il tonno con il vino e mettetevi sopra il composto preparato.
8. Cospargete di pangrattato mescolato con le mandorle e cuocete in forno a 180° per 20-25 minuti.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/tonno-a-sfincione-ricetta-siciliana/>

Generato il 14/05/2025