

# Ghiotta di Tonno, la ricetta della tradizione siracusana

**Autore:** Redazione

**Data:** 01 Ottobre 2020



La **ricetta** della **ghiotta di tonno** è un tipico **secondo piatto siracusano**. Chiamato anche [tonno](#) con i peperoni o *tonnina alla siracusana*, viene realizzato accostando il **pesce** ai [peperoni](#). Il tonno si fa rosolare in abbondante olio, lo stesso si fa con i peperoni. I due alimenti vengono uniti alla fine. Un'altra versione consiste nel **friggere il tonno**, cosparso di [cipolla](#) affettata (che sostituisce i peperoni): si sfuma con il vino bianco e si insaporisce con i pomodori pelati e i capperi. Vediamo insieme come preparare la ricetta con i peperoni: un secondo piatto siciliano ricco di gusto.

## Ghiotta di tonno ricetta

### Ingredienti

- 1 kg di tonno fresco
- 500 g di cipolle
- 8 peperoni a cornetto,

- capperi
- 1 cucchiaino di estratto di pomodoro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- peperoncino
- olio extravergine d'oliva

## **Procedimento**

1. Per fare la ghiotta di tonno, prendete il tonno rosso e tagliatelo a pezzetti.
2. Fate soffriggere in una padella le cipolle, dopo averle affettate, insieme ad abbondante olio.
3. Unite il tonno tagliato a pezzetti e fatelo rosolare.
4. Aggiungete i capperi e sfumateli con il vino bianco.
5. Se vi piace, potete aggiungere del peperoncino.
6. Unite il concentrato di pomodoro e fate insaporire il tutto per qualche istante.
7. Aggiustate di sale. In un'altra padella, fate cuocere i peperoni tagliati a listarelle con un filo d'olio.
8. Una volta cotti, disponeteli sul piatto.
9. Metteteci sopra il tonno.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ghiotta-di-tonno-ricetta/>

Generato il 05/06/2026