TONNO AL POMODORE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : Serves 4-6

- ½ cipolla tagliata in 2 - ½ spicchio d?aglio degerminato - 400 g di pomodori spellati - 4 fette di tonno - di 1 cm di spessore (600 g) - 4 rametti di timo - 2 cucchiai d?olio d?oliva extra vergine - 40 g di olive taggiasche snocciolate - sale e pepe

---

1. Mettere la cipolla nella bacinella in metallo con l?aglio e avviare il programma ESPERTO per 20 secondi/velocità 13. Riportare verso il centro e aggiungere 1cucchiaio di acqua, richiudere il coperchio e riavviare il programma ESPERTO 1 minuto/velocità 3/120°C. Aggiungere i pomodori spellati e riavviare il programma ESPERTO 10 minuti/velocità 2A/120°C.

2. Inserire il cestello vapore XXL, posare le fette di tonno tagliate a pezzi da 5-6 cm, cospargere il timo sopra e un po? di pepe macinato fresco. Chiudere il coperchio e avviare il programma ESPERTO 15 minuti/velocità 2A/110°C. Verificare la cottura del pesce ed eventualmente prolungare per 5 minuti.

3. Togliere il cestello vapore XL e ricoprirlo per mantenere il pesce al caldo. Nella bacinella aggiungere l?olio di oliva e avviare di nuovo il programma ESPERTO per 2 minuti/velocità 1A/100°C.

4. Mettere le fette di tonno su un piatto da portata e ricoprirle con la salsa. Servire subito con un po? di riso.

Cook Expert ■

© Marcel Mattiussi