

Tonyina marinada



Un aperitiu ràpid per picar alguna cosa abans de dinar. Senzill de preparar i fresc.

Per a 4 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- -2 talls d'un dit (aprox) de tonyina
- -Cibulet
- -1 raig d'oli d'oliva
- -1 culleradeta de vinagre de mòdena
- – Un grapat de llavors de sèsam
- – Sal i pebre
- – Canonges per guarnir i unes torradetes de pa



Elaboració:

PAS 1: Tallem la tonyina a daus i els posem en un plat fondo.

PAS 2: Mentres fem la vinagreta. Posem l'oli en un bol, el

vinagre, el cibulet tallat ben petit, sal, pebre i mesclem bé, que l'oli i el vinagre es fonguin.

PAS 3: Marinem la tonyina i guardem el plat a la nevera. A l'hora de servir el guarnim amb canonges, una mica de cibulet sencer i unes lesquetes de pa torrat.



Bon Profit!