

[Ricette](#) / [Tipo di ricetta](#) / [Secondi piatti](#) / [Secondi di pesce](#)

Tonno con pesto alla menta e basilico



Foto di: [CookingUpAStorm](#)

1 / 1

[Scrivi una recensione!](#)

7 persone l'hanno salvata

35 minuti

L'ho provata!

4 persone hanno provato questa ricetta

Trattasi di un secondo piatto a base di pesce ed erbe tipicamente mediterranee. Menta e basilico profumano il tonno per una cena estiva.



[Deborah](#)

Washington, Stati Uniti d'America

Ingredienti

Porzioni: 4

Per la salsa verde

20 foglie di basilico

25 foglie di menta

1 limone

olio extravergine d'oliva q.b.

Per il tonno

4 fette (circa 800g) di tonno fresco

salsa verde

2 cipolle rotonde bianche

sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparazione: 20 minuti › Cottura: 15 minuti › Pronta in: 35 minuti

1. Triturate nel mortaio le foglie di basilico e di menta fino ad ottenere una poltiglia, aggiungete l'olio ed il succo di limone, rimescolate per ottenere una salsa.
2. Lavate bene le fette di tonno, asciugatele tamponandole con la carta assorbente da cucina.
3. In una padella rosolate in un filo d'olio le fette di tonno, d'ambo i lati, per circa 4 o 5 minuti, a seconda dello spessore della fetta.
4. Affettate la cipolla e, mentre le fette si raffreddano, fatela bollire in poca acqua per ammorbidirla; dopo averla scolata rosolatela leggermente con poco olio.
5. Disponete sul piatto da portata la cipolla rosolata, mettere le fette del tonno sopra questo letto e cospargetele con la salsa verde.
6. Aggiungere un pizzico di sale e pepe bianco o nero macinato al momento.

Preparate la salsa verde

Ricette simili



[Merluzzo al forno con pomodori, basilico e peperoni](#)



[Tonno fresco agli agrumi](#)



[Tonno scottato con erba cipollina e curry](#)

Tutte le 12 ricette

Recensioni (0)

Scrivi una recensione



Clicca sulle stelline per votare questa ricetta

Cosa pensi di questa ricetta?