



# RICETTA



ORIGANUM  
VULGARE

## TONNO FRESCO AL CARTOCCIO CON POMODORINI, OLIVE NERE E ORIGANO



### INGREDIENTI

- › 1 trancio di tonno (fresco)
- › Pomodorini pendolini
- › Aglio
- › Olio extra vergine di oliva
- › Sale
- › Pepe
- › Olive nere
- › Origano
- › Peperoncino

### TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 20 min

### PROCEDIMENTO

Prendiamo la carta d'alluminio e posizioniamola su una teglia.

Al suo interno posizioniamo al centro il tonno e iniziamo a condirlo con i pomodorini intagliati nella loro superficie a x, le olive nere denocciolate, una spolverata abbondante di origano, un pizzico di sale, uno spicchio d'aglio, un pizzico di peperoncino e un filo di olio extravergine d'oliva. Chiudiamo creando il nostro cartoccio per bene e inforniamo in forno già caldo a 180 gradi per circa 15 minuti. Togliamo la carta stagnola, facciamo intiepidire e impiattiamo con un letto di insalata verde, rucola, qualche pomodorino fresco e olive nere avanzate