

Bruschetta con carpaccio di tonno

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
300 g tonno fresco (tranci di 300 g)
50 g insalata rucola
origano
2 limoni
5 cucchiaini olio d'oliva
1 presa sale
1 macinata pepe

Preparazione

Tagliate a fettine sottilissime il tonno e fatelo marinare per un'ora in una salsina ottenuta emulsionando 3 cucchiaini di olio, il succo dei limoni, una presa di sale, una macinata di pepe e l'origano. Abbrustolite il pane, conditelo con un filo di olio, e mettete su ogni fetta il carpaccio e qualche foglia di rucola.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>