

Farro mantecado con salsa de atún de aleta amarilla y salvia frita

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Atún aleta amarilla fresco: 200 gr
- Cerveza: 1 vaso
- Farro perlado seco: 400 gr
- Sal:
- Salvia unas hojas:



Preparación

Cortar el atún de aleta amarilla en daditos pequeños, saltear en sartén con un diente de ajo y un hilo de aceite y dar sustancia con la cerveza. Una vez evaporado el alcohol, añadir el **Tomate escurrido Pomì** y dejar cocer durante 5 minutos. Cocer el farro en agua hirviendo abundante y condimentar con la salsa. Aparte, enharinar y freír unas hojas de salvia para la decoración. Servir con la salvia frita y un hilo de aceite crudo.

For this recipe we used:

Tomate en Puré 300 ml

