

Salsa tonnata

La **salsa tonnata** è una salsa veloce da preparare, molto saporita, a base di tonno, alici, prezzemolo e maionese. Volendo è possibile aggiungere anche i capperi al trito, a seconda del proprio gusto personale. Per un gusto eccezionale, provate a fare la maionese in casa secondo [la nostra ricetta, facile e veloce!](#)

La **salsa tonnata** è ottima da servire in accompagnamento a bolliti, carni, ma si può utilizzare per preparare tartine, panini o tramezzini. Celebre la ricetta del vitello tonnato.

La **salsa tonnata** può essere preparata in anticipo e conservata in frigorifero fino al momento di utilizzarla, ben coperta con pellicola da cucina o chiusa in un vaso. Si conserva così per un paio di giorni.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **170Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 2 filetti di alice
- 80 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato)
- 4 rametti di prezzemolo
- Pepe nero macinato al momento
- 80 g di Maionese

PREPARAZIONE

- Scolare le alici e tamponarle con carta da cucina.
- Scolare il tonno e spezzettarlo.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere il tonno e le alici su un tagliere e tritare finemente con la mezzaluna.
- In una ciotola mettere il trito di tonno ed alici, il prezzemolo tritato, una macinata di pepe e la maionese. Mescolare accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Conservare la salsa in frigorifero ben coperta fino al momento di utilizzarla.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e di pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Regolare la quantità di maionese secondo il proprio gusto personale. Se piace una salsa più compatta si può ridurre, se piace una salsa più fluida se ne può aggiungere ancora.