



## Genovese di tonno

### **Ingredienti**

400 g di tonno fresco

6 cipolle

olio q.b.

sale q.b.

Era da un pò di tempo che volevo provare la genovese di tonno quindi mi sono recata al mercato con l'intento di trovare il tonno, sapete quello bello rosso. Eccolo trovato quindi di corsa a casa davanti ai fornelli e procedo in questo modo: pulisco delle belle cipolle di tropea, che ho comprato in Calabria, le taglio a fette e le adagio nella pentola con un filo d'olio, comincio la cottura a fiamma bassa, con coperchio in modo da far rilasciare l'acqua delle cipolle e farle cuocere; di tanto in tanto le controllo per verificare che non sia andata via tutta l'acqua (se vi dovesse succedere ne aggiungete - a me non è capitato). A metà cottura aggiungo il tonno tagliato a pezzetti, metto del basilico, il sale e continuo la cottura. Una volta pronto il mio sugo, condisco la pasta aggiungendo una bella manciata di parmigiano.