

**La rubrica delle  
specialità regionali**

# ...Tonno fresco alla Campanella...

**Intorno a punta Campanella, Sorrento, Amalfi,  
Capri e zone limitrofe, cucinano il tonno così:**

**INGREDIENTI:**

Trancio di Tonno  
Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Capperi  
Sale e pepe  
Olio, Burro  
Filetti di acciuga  
Farina  
1 bicchiere di panna  
Succo di limone

**PREPARAZIONE:**

Far lessare la trancia di tonno in acqua leggermente acetata e con i soliti odori poi si soffrigge in una teglia bassa cipolla, aglio, prezzemolo, capperi, sale e pepe in olio e burro in parti identiche; si aggiungano alcune acciughe liquefatte nell'olio e due cucchiari di farina stemperata nel brodo di cottura.

Lasciate condensare facendo fuoco lentamente, e sempre lavorando aggiungete un bicchiere di panna e un dito di agro di limone: in questa salsa metterete a rinvenire il tonno servendolo nel recipiente di cottura.

Il pesce spada può fare la stessa fine: superbol!



TONNO

[www.camperland.it](http://www.camperland.it)



**CAMPERLAND**

IDEE PER VIAGGIARE

[camperland@infinito.it](mailto:camperland@infinito.it)

**Libera la tua  
voglia di viaggiare!**



**KENTUCKY**  
Camp

**ADRIA**

**Miller**



**MOBILVETTA**  
DESIGN

**noleggio • vendita  
market • assistenza**

**MAGLIANO SABINA RI 1 km USCITA A1  
Via Flaminia km 63,00 T. 0744 921905  
[camperland@infinito.it](mailto:camperland@infinito.it)**