

# La Toscana dei Tonni

## Il Tonno del Chianti

Il tonno di maiale, o tonno del Chianti, è un'antica lavorazione della carne di maiale tipica della Toscana.

Quando ancora non c'erano i frigoriferi, per non sprecare le eccedenze di carne di maiale, i contadini la tenevano sotto sale per tre giorni, dopo di che la cuocevano nel vino bianco con alloro e spezie, e infine la conservavano sott'olio per mesi.

Dopo questo periodo di marinatura, la carne risulta tenera e con un sapore delicato sorprendentemente simile al tonno sott'olio.

Così nasce una ricetta tra le più amate dai toscani!



PIATTO TOSCANO

## INGREDIENTI

Carne suina (Italia) 72%, olio extra vergine d'oliva (Italia) 26%, vino bianco, pepe nero, bacche di ginepro, alloro, sale, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere tracce di **solfiti**.

**PESO NETTO 270g**

## CONSIGLI DI UTILIZZO

### Piatto

da servire a temperatura ambiente, con il classico abbinamento toscano: fagioli cannellini, patate, focaccine di castagne o di ceci

### Abbinamento creativo

come ripieno per tigelle tipiche romagnole, creando un abbinamento che attraversa gli Appennini

### Per una focaccia

intiepidito, è perfetto come ingrediente per farcire la classica focaccia toscana, ma anche pinsa romana

4  porzioni

1  minuto   
700W

 gustala a  
**TEMPERATURA  
AMBIENTE**

CONSIGLIO:  
**ANTIPASTO!**  
da provare con  
bruschette e  
legumi



*Davide  
Baldovini*

