

# CUNDIJUN

## INGREDIENTI

peperoni

tonno

acciughe

olive taggiasche

pomodori

capperi sotto sale

aceto bianco (io non l'ho messo)

olio extravergine di oliva

mosciamme tonno

Uova sode (facoltativo)

## PREPARAZIONE

- In una ciotola versate i pomodori lavati e tagliati a fette, le acciughe (se sotto sale risciacquatele prima), le olive, i capperi (anch'essi risciacquati), il tonno, ed i peperoni tagliati a striscioline sottili (se volete potete usare anche quelli sott'olio), e le uova (facoltative).
- Condite con origano (facoltativo), aceto (se vi piace) e olio evo.

Altra caratteristica è la presenza del **musciamme** è una specie di bresaola fatta con il tonno, io non l'ho trovata forse dovrei provare in qualche pescheria del centro o al mercato orientale a Genova così ho messo del comunissimo tonno in scatola. Sempre secondo la tradizione il cundijun andrebbe servito nel grilletto, ossia un catino di terracotta o terrina grande per condire la pasta, per pulire l'insalata ecc.

SALVA RICETTA