



Rotelle di cipolle grigliate con insalatissime fagioli e tonno

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Insalatissime Rio Mare Fagioli e Tonno

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Insalatissime Rio Mare Fagioli e Tonnoda 160 g
- 2 grosse cipolle rosse di Tropea
- 1 mazzetto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Spunta le cipolle e, dalla parte centrale, ricava 4 fette spesse circa 1 cm. Prepara il condimento mescolando in una ciotolina 5-6 cucchiaini di olio, un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati finemente, sale e pepe. Spennella la miscela sulle fette di cipolla, da entrambi i lati. Scalda bene una bistecchiera e cuoci le rotelle per un'ora di minuti, rigirandole delicatamente un paio di volte con una paletta, per non separare gli anelli, e spennellandole di tanto in tanto con il condimento: sono pronte quando appaiono dorate e iniziano a intenerirsi. Disponi le rotelle nei piatti e guarniscile con le Insalatissime Fagioli e Tonno. Decora con ciuffetti di rosmarino fresco, irrorala con il condimento rimasto e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La cipolla rossa di Tropea: Coltivata da millenni, questa varietà di cipolla cresce in terreni prospicienti il mare. Sono l'aria e il clima a regalarle la tipica dolcezza che si avverte già al momento di tagliarla: non solo non "fa piangere", ma dona a ogni piatto delicatezza e sapore. Da esaltare rendendola protagonista come nella nostra ricetta, in cui la cottura alla piastra ne mantiene la consistenza croccante.