



Caldo freddo con radicchio, fagioli e filetti di tonno

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 180 g • 2 cespi di radicchio rosso di Treviso
- 450 g di fagioli borlotti già lessati (anche in scatola)
- 1/2 cipolla dorata
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- aceto balsamico
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Pulisci il radicchio eliminando il torsolo e sfogliandolo. Dividi a metà le foglie più grandi, lascia intere quelle centrali del cuore e radunale tutte in una insalatiera. Scalda il brodo fino al bollore e sciogli il concentrato di pomodoro. Trita la cipolla e falla appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unisci i fagioli (se sono in scatola, benscolati dal liquido di conservazione) e lasciali insaporire un paio di minuti nel fondo, poi versa il brodo bollente e lascia cuocere una decina di minuti a fuoco moderato fino a ottenere un insieme morbido e cremoso. Versa nel frattempo in una ciotolina un cucchiaino di aceto balsamico e due pizzichi di sale, poi sbatti con una piccola frusta o una forchetta finché il sale è sciolto. Infine, unisci 4 cucchiai di olio, sempre sbattendo, per ottenere una salsa emulsionata e completala con una macinata di pepe. Irrora il radicchio con la salsa, mescola bene e dividine i piatti da portata, leggermente fritti. Versa accanto all'insalata la zuppa densa di fagioli, completa con i Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, una macinata di pepe e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il radicchio rosso di Treviso: il suo territorio è il trevigiano dove si raccoglie precoce (alla fine dell'estate) e tardivo (dall'autunno all'inizio primavera), il più pregiato, con il caratteristico cespo a fiore. In altre varietà, il radicchio è diffuso su tutto il territorio veneto, in particolare a Chioggia, Verona e Castelfranco dove se ne produce una qualità screziata. Nella cucina tipica non si consuma solo in insalata ma come ingrediente di ricette della tradizione.