



Caserecce con tonno, cipolle rosse e rosmarino

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di caserecce o altra pasta corta
- 160g di Tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 2 cipolle rosse
- 2 rametti di rosmarino
- 30g di olio extra vergine di oliva
- 1 dl scarso di vino bianco
- sale
- pepe nero appena macinato

Procedimento

1. Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata.
 2. Mentre la pasta cuoce, taglia le cipolle in fettine spesse, falle rosolare in una padella con l'olio, bagnale con il vino, lascia evaporare, unisci il rosmarino sminuzzato, regola di sale e fai cuocere a fuoco basso mescolando fino a che le cipolle diventino tenere.
 3. Togli dal fuoco e unisci il tonno sgocciolato.
 4. Scola la pasta, versala nel condimento preparato, completa con abbondante pepe e servi.
- Buona anche così':

Completa il piatto con parmigiano grattugiato a scaglie grandi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Rosmarino

Con il rosmarino fresco si può preparare un infuso per la sera che concilia il sonno.

Cipolla

La marmellata di cipolle è una prelibata leccornia. Molto apprezzata se abbinata a formaggi freschi o stagionati, ti consiglio di provarla con i filetti di sgombrò sott'olio o al naturale!