



Chitarra con tonno e friggitelli

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 400 g di spaghetti alla chitarra
- 500 g di peperoni friggitelli
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'Olio
- Extravergine d'Oliva da 160 g
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipollotto fresco
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- pepe nero
- origano fresco

Procedimento

In una padella capiente rosolare l'aglio intero, con il cipollotto affettato e un cucchiaio d'olio. Mondare e tagliare a filetti i friggitelli, togliendo gambo e semini interni, e versarli nella padella, saltandoli a fuoco vivace.

Condire con il sale e aggiungere il tonno, abbassando la fiamma. Portare a cottura, intanto, gli spaghetti in acqua bollente salata. Tenendo da parte qualche mestolo di acqua di cottura, scolare la pasta al dente e versarla nella padella, mantecandola con un giro d'olio e un cucchiaio d'acqua.

Mise en place:

Porzionare la pasta arrotolandola con un forchettone dentro un mestolo, per ottenere dei nidi perfetti da adagiare nei singoli piatti. Terminare con un giro di olio extra vergine e foglioline di origano fresco.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Per mantecare al meglio la pasta, e' consigliabile scolarla qualche minuto prima che sia cotta, terminando la cottura nell'intingolo della salsa. Aiutandosi con qualche cucchiata dell'acqua di cottura, ricca di amidi, si riesce a ottenere la giusta cremosita'.