



Fagottini di verdure con salsa aioli

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 2 zucchine grandi
- 1 melanzana
- 2 peperoni
- 4 confezioni Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva da 80 g
- 1 pugno di olive taggiasche denocciolate
- 30 g di pinoli
- sale marino
- pepe nero macinato
- aceto balsamico di Modena
- erba cipollina

per la salsa aioli:

- 2 spicchi d'aglio
- sale
- un tuorlo d'uovo
- olio extra vergine d'oliva delicato
- il succo di mezzo limone

Procedimento

Per la salsa, sbucciare l'aglio, pestarlo in un mortaio con un pizzico di sale, finche' non sara' disfatto. Aggiungere il tuorlo d'uovo e il limone e versare a filo l'olio, poco alla volta, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Una volta montata, tenere la salsa in frigorifero.

Tagliare le zucchine nel senso della lunghezza, affettare sottilmente le melanzane, dividere a meta' i peperoni (sempre nel senso della lunghezza). Grigliare tutte le fette ottenute e condirle con sale, pepe e qualche goccia di aceto balsamico.

Preparare ora il ripieno, sminuzzando il tonno, le olive e i capperi. Mescolare tutto, aggiungere i pinoli tostati e aggiustare di sale e pepe. Mettere un cucchiaino di ripieno sulle singole fettine di verdure grigliate, arrotolarle e fissarle con degli stuzzicadenti o con un filo di erba cipollina.

Mise en place:

Poggiare un fagottino di ogni tipologia nei piatti, decorare con gocce di salsa e servire con una



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La salsa aioli ha la stessa struttura della maionese, quindi per evitare che impazzisca e' buona norma utilizzare ingredienti che, in partenza, abbiano tutti la stessa temperatura (uova, aglio, olio, limone a temperatura ambiente).