



### Fusilli lunghi con mollica croccante e tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 80 g
- 350g di fusilli lunghi
- 1 fetta di pane siciliano, possibilmenteraffermo
- 1 mazzetto di finocchietto
- 30 g di uvetta
- 20g di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino piccantefresco
- olio extravergine d'oliva
- sale

Procedimento:

Metti l'uvetta a rinvenire in una ciotolina di acqua calda. Pulisci il finocchietto eliminando i gambi più spessi. Fallo scottare per 5 minuti in una capace pentola colma di acqua bollente salata, poi scolalo con un mestolo forato, conservando la sua acqua, e stendilo ad asciugare su un telo. Sbriciola grossolanamente con le mani la mollica del pane: se non fosse raffermo, prima di sbriciolarlo puoi farlo asciugare in forno a 180° per qualche minuto, badando che non prenda colore. Fai tostare i pinoli in una larga padella antiaderente per qualche istante, dorandoli leggermente. Tienili da parte, versa nella padella un filo d'olio e friggi le briciole di pane, poi scolale su carta da cucina. Aggiungi nella padella altri 4 cucchiaini di olio e rosola l'aglio, sbucciato e schiacciato, con il peperoncino privato dei semi e tagliato a rondelle, poi elimina l'aglio. Unisci il finocchietto tritato e l'uvetta, scolata e strizzata, e fai saltare tutto insieme per 5 minuti. Alla fine, aggiungi i pinoli, 1 confezione di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, mescolale e spegni. Riporta a bollire l'acqua del finocchietto e fai lessare i fusilli lunghi al dente. Scolali, trasferiscili nel condimento e fai saltare 1 minuto. Dividi nei piatti, cospargi con la mollica rosolata, completa con il Tonno Rio Mare rimasto, ridotto a scaglie, e servi guarnendo con ciuffetti di finocchietto fresco.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

Il finocchietto selvatico: Erba tipica della macchia mediterranea, dall'aroma caratteristico, il finocchietto è molto utilizzato nella cucina siciliana soprattutto nei piatti di mare, ai quali dona particolare freschezza. La famiglia è la stessa del finocchio ma il finocchietto cresce spontaneo. Sui rametti, in piena stagione sbocciano i tipici fiori a ombrello da cui si sviluppano i "semi", in realtà i piccolissimi frutti di questa pianta profumata in ogni sua parte.