



Fusilli con tonno e broccoli

Tempo: 40 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 400g di broccoli- 320g di fusilli integrali- 1 confezione di Tonno Rio Mare- all'Olio di Oliva da 160g- 3 cucchiaini di ricotta dura grattugiata- 4 cucchiaini di olio extra vergine- di oliva- 1 peperoncino piccante fresco- Sale

Procedimento

Tagliate sottilmente i broccoli, cuoceteli in abbondante acqua bollente e leggermentesalata e, dopo un paio di minuti, aggiungete anche i fusilli. Scolate tutto e condite con quattro cucchiaini d'olio e il peperoncino fresco tagliato a rondelline, quindi aggiungete il tonno sgocciolato e spezzettato e la ricotta dura grattugiata.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI