



Fusilli con tonno, pomodoro, mozzarella e basilico

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di fusilli
- 160g di Tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 200g di bocconcini di mozzarella
- 3 pomodori tipo san Marzano maturi e polposi
- alcune foglie di basilico
- 1 fetta di pane casereccio
- olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale

Procedimento

1. Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, sminuzza la fetta di pane in grosse briciole e falle rosolare in una padella antiaderente con un poco di olio e lo spicchio di aglio fino a che diventino croccanti.
2. Taglia i pomodori a rondelle spesse e poi a meta', condiscili con un po' di sale e un filo di olio, unisci la mozzarella tagliata a pezzetti e il tonno sgocciolato.
3. Scola la pasta, aggiungila al condimento preparato, cospargi con il pane croccante e con le foglie di basilico e servi subito.

Buona anche cosi':

Unisci un pugno di olive nere denocciolate.



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!

Rosolare

Il sale è un elemento igroscopico: tende a estrarre umidità dagli alimenti. Per questo deve essere aggiunto solo a fine rosolatura. Viceversa, un pizzico di sale crea quell'umidità che impedisce a un soffritto su fiamma alta di bruciare.

Basilico

Come per la maggior parte delle erbe aromatiche, il basilico sprigiona il meglio del suo aroma utilizzato a crudo; ricorda di aggiungerlo alle pietanze calde solo a fine cottura.