



Insalata tiepida di spaghetti con limoni e filetti di tonno

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Olivada 180 g
- 350 g di spaghetti grossi o vermicelli
- 2 limonidi Sorrento o di Amalfi
- 1 mazzetto di basilico
- olioextravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Lava molto bene i limoni, asciugali, spuntali eliminandole estremita', poi tagliali a fettine sottilissime scartando i semi. Tieni da parte 4 fettine per guarnire e raduna le altre in una insalatiera. Condiscile con 4 cucchiaini di olio, sale, pepe appena macinato e abbondante basilico spezzettato, mescola e lascia marinare almeno 10-15 minuti (o anche un'ora, se possibile). Porta a bollore abbondante acqua salata e fai cuocere gli spaghetti (o i vermicelli) bene al dente. Scolali e, lasciandoli un po' umidi, trasferiscili nell'insalatiera con i limoni e mescola per condirli bene. Lascia riposare gli spaghetti 5 minuti e servili tiepidi, con i Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, decorando con le fettine tenute da parte, una macinata di pepe e foglioline di basilico fresco.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I limoni di Sorrento e Amalfi: Ovali di Sorrento, sfusati di Amalfi sono due ottime qualità di limoni, eccellenze della tradizione campana. Grazie alle tante ore di sole, crescono rigogliosi nelle limonaie delle zone costiere e sono impareggiabili per la ricchezza di succo e l'aroma sprigionato dalla scorza. Quelli di Sorrento sono più asprigni, quelli di Amalfi più dolci, entrambi si valorizzano nell'uso in cucina, dalle insalate ai condimenti, in pasticceria e per preparare il celebre limoncello.