



Lasagnetta espressa con genovese di tonno

Tempo: 90 min

Difficolta':

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per quattro persone

- 250 g di sfoglia all'uovo per lasagne
- 1 kg di cipolle ramate
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 filetti di acciuga sotto sale
- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio d'Oлива in vetro da 180 g
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- un ciuffo di basilico fresco
- un pomodoro spellato

Procedimento

Tritare la carota ed il sedano e lasciarli rosolare nell'olio per qualche minuto. Aggiungere le acciughe dissalate, farle sciogliere, quindi versare nel tegame le cipolle tagliate a julienne e il pomodoro a cubetti. A fuoco basso lasciar stufare le verdure per un'ora o piu', aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua, se necessario. A fine cottura, aggiustare di sale e pepe e aggiungere meta' dei filetti di tonno spezzettati.

Tagliare le sfoglie di lasagna con un coppapasta tondo, lessarle velocemente e farle scolare. Condirle a strati con cucchiainate di genovese, gli altri filetti di tonno sfogliati e basilico tritato. Gratinare in forno caldissimo per un paio di minuti.

Mise en place:

Porzionare nei piatti le torrette di lasagne, rifinirle con la salsa e un giro d'olio. Decorare con qualche fogliolina di origano fresco.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Per una lasagnetta piu' fresca, evitiamo l'ultimo passaggio del forno. In questo caso, condirla velocemente in strati con la salsa e il tonno direttamente nei piatti.