



## 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.