Linguine con ragu' di tonno e piselli

Tempo: 30 min Difficolta': 1 Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di linguine
- 160g di Tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 1 carota- 1 costa di sedano
- ½ cipolla
- 200g di piselli teneri sgranati
- 1 pomodoro maturo
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- un ciuffo di prezzemolo
- sale

Procedimento

1. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata.
2. Pulisci le verdure, taglia a dadini la carota e il pomodoro, affetta il sedano, sminuzza la cipolla e trita il prezzemolo.
3. Rosola le verdure, tranne il prezzemolo e il pomodoro, in una padella con l'olio, unisci i piselli, fai cuocere per 10 minuti circa. Regola di sale, unisci il pomodoro tagliato a dadini, il tonno sgocciolato e il prezzemolo, e togli dal fuoco dopo un minuto circa.
4. Scola la pasta, condisci con il ragu' preparato e servi subito.

Buona anche cosi':

Sostituisci i piselli con zucchine tagliate a julienne.

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139

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 creativita' in cucina.
Scopri i segreti di Rio Mare!

Julienne
Se noi hai tempo per tagliare le verdure a julienne, grattugiale con una grattugia a fori larghi tenendo un poco inclinati gli ingredienti da grattugiare in modo che risultino piu' lunghi.

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139