



Linguine con tonno olive e parmigiano

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di linguine
- 160g di tonno Rio Mare in olio d'oliva
- 30 g di olive nere denocciolate e sminuzzate
- 1 limone non trattato
- 50 g di scaglie di parmigiano
- un ciuffo di prezzemolo fresco
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale lavati
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

1. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata. Grattugia in filetti la scorza del limone, sminuzza grossolanamente il prezzemolo, riunisci in una terrina il tonno sgocciolato e spezzettato, il prezzemolo, i capperi, le olive e la scorza di limone.
 2. Aggiungi al condimento qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta, unisci le linguine scolate e mescola con cura.
 3. Cospargi con le scaglie di parmigiano e servi subito.
- Buona anche così':

Sostituisci il prezzemolo con un pizzico di origano e abbondante pepe nero.



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 creativita' in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Parmigiano

Un abbinamento sfizioso del Parmigiano e' senz'altro quello con la frutta: pere e uva. E' superlativo anche accompagnato da qualche goccia di aceto balsamico.

Oliva nera

Molte Olive nere sono ideali da servire come aperitivo, per renderle ancora piu' gustose prova a inciderle, metterle in un vasetto con alloro, peperoncino fresco a fette, aglio, olio d'oliva e lasciarle insaporire per almeno una settimana in luogo fresco.