



### Maccheroncini di Campofilone con ragu' di verdure e tonno

Tempo: 35 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

---

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 80 g
- 350 g di maccheroncini di Campofilone secchi
- 8olive verdi ascolane
- 1 carota
- 1 costola di sedano- 1/2 cipolla
- 40 g di concentrato di pomodoro
- brodovegetale
- 1 rametto di alloro
- olio extravergine d'oliva
- sale

Procedimento:

Aiutandoti con un coltellino, snocciola le olive, poi riducila polpa a pezzetti. Trita grossolanamente sedano, carotae cipolla e falli appassire in una capace casseruola (dovra'contenere i maccheroncini) con un filo d'olio, a fuoco basso,in modo che si ammorbidiscano senza rosolare.Scalda un abbondante bicchiere di brodo e scioglici ilconcentrato, poi versa tutto sul soffritto, abbassa la fiammae lascia cuocere dolcemente per circa 15 minuti, bagnandose serve con altro brodo bollente: devi ottenere un sugopiuttosto fluido. Verso fine cottura, unisci le olive a filetti eregola, se necessario, di sale.Aggiungi nella casseruola i maccheroncini e un filo d'olio:in questo modo, eviterai che si incollino fra loro. Mescoladelicatamente e lascia cuocere 1 minuto. Spegni, daiun'ultima mescolata e servi completando ogni porzione conil Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva diviso a scaglie e decorandocon foglioline di alloro fresco.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

I maccheroncini di Campofilone: Come tante specialità tipiche, anche i maccheroncini di Campofilone seguono le regole della produzione artigianale. La pasta è preparata con uova fresche e farina di granoduro. Una volta le massaie facevano asciugare i maccheroncini in stanze ventilate, mentre oggi l'essiccazione avviene in speciali locali a bassa temperatura. Il risultato sono fili sottili, nonostante lo spessore davvero minimo, hanno una tenuta di cottura e una resa impareggiabili.