



Maccheroncini filanti con tonno, pomodoro e mozzarella

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350 g di maccheroncini
- 160g di Tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 200g di mozzarella
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 dl di panna fresca
- 100g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- un pizzico di origano
- alcune foglie di basilico
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

1. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata.
2. Taglia a piccoli dadini la mozzarella, sminuzzate il basilico e trita l'aglio. Fai rosolare l'aglio in una padella antiaderente con l'olio, unisci il pomodoro e fallo cuocere per qualche minuto regolando di sale. Aggiungi la pasta scolata al dente con qualche cucchiaio della sua acqua di cottura.
3. Aggiungi la mozzarella, la panna, il tonno sgocciolato, il parmigiano, un pizzico di origano e il basilico. Mescola tutto sul fuoco per un minuto, fino a che la pasta diventi filante. Servi subito.

Buona anche così':

Amalgama tutti gli ingredienti, versate in una pirofila e falli gratinare in forno caldo a 220° per qualche minuto.



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 creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Forno

Per evitare che le preparazioni asciughino troppo e diventino secche metti in forno una ciotola di metallo piena d'acqua per garantire un buon livello di umidità.

Parmigiano

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

Panna

Se vuoi utilizzare la panna acida e non sai dove trovarla preparala tu: mescola 100g di panna fresca liquida con 100 gr di yogurt greco e un cucchiaino di succo di limone.

Aglio

Per accompagnare insalate, zuppette e paste a base di pesce non c'è nulla di meglio delle fette di pane tostato, strofinate con un poco di aglio e condite con un filo d'olio.

Regolare di (sale/pepe)

Il sale: si aggiunge a fine cottura nei legumi e nella carne, altrimenti li indurirebbe. Invece, l'acqua di cottura della pasta va salata appena giunge a bollire. Il pepe conviene sempre aggiungerlo a fine cottura.