



Maccheroni alla norma con tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di maccheroni
- 160g di tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 1 melanzana lunga
- 50 g di ricotta dura
- 500g di pomodori maturi
- due rametti di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- olio per friggere
- sale

Procedimento

1. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata.
 2. Taglia la melanzana a fettine rotonde, salale, friggile in abbondante olio bollente e falle asciugare su una carta assorbente. Tuffa i pomodori in acqua bollente per pelarli piu' facilmente, sbucciali e sminuzzali. Rosola in un tegame l'aglio con l'olio extra vergine, unisci i pomodori, regola di sale e cuoci per qualche minuto, poi elimina l'aglio.
 3. Scola la pasta, versala nel condimento preparato, unisci il basilico sminuzzato, il tonno sgocciolato e mescola con cura.
 4. Completa con le melanzane fritte e la ricotta dura grattugiata. Servi subito.
- Buona anche cosi'

Quando fai rosolare l'aglio con l'olio unisci anche un peperoncino piccante.



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!

Melanzana

La melanzana tonda viola non necessita di "spurgatura". Quella lunga e nera, sì. Cospargi le fette (alte 1/2 cm) con sale grosso e lascia agire per 1/2 ora prima di sciacquare.

Carta assorbente

La carta assorbente è l'alleato di un buon fritto che deve essere sempre caldo, croccante e ben asciutto!