



Maccheroni con olive, sgombri e pomodorini gratinati

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetti di Sgombro Sott'Olio

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Filetti di Sgombro all'olio di oliva Rio Mare
- 300g di maccheroni
- 400g di pomodorini ciliegia
- 40 g di pane grattugiato
- 20 g di parmigiano grattugiato
- ½ cucchiaino di origano
- 1 spicchio di aglio
- 1 pugno di olive nere senza nocciolo
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

1. Scalda il forno a 220°, e porta a ebollizione abbondante acqua salata.
2. Taglia a meta' i pomodorini, sistemali in una pirofila con l'aglio tagliato a fette, insaporisci con il sale e l'origano, spolverizza i pomodori il pane e il parmigiano mischiati, condisci con l'olio e fai cuocere nel forno per circa 20 minuti.
3. Fai cuocere la pasta, scola e condisci con i pomodorini gratinati e il loro condimento, aggiungi i filetti di sgombro divisi in pezzi, le olive e guarnisci con origano fresco prima di servire.



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!

Origano

Se hai la fortuna di poter raccogliere dell'origano fresco nei mesi da giugno a settembre, conservalo facendolo essiccare all'ombra a testa in giù.

Oliva nera

Molte Olive nere sono ideali da servire come aperitivo, per renderle ancora più 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.