



Maccheroni con tonno, ricotta fresca e erbe mediterranee

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350 g di maccheroni o altra pasta corta
- 160g di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva
- 200g di ricotta fresca
- 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- un ciuffo di prezzemolo timo e erba cipollina
- scorza di ½ arancia
- sale
- pepe nero appena macinato

Procedimento

1. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata.
2. Ricava delle scorrette dalla buccia dell'arancia avendo cura di eliminare la parte bianca, sminuzza grossolanamente le erbe aromatiche fresche.
3. Insaporisci la ricotta in una terrina con l'olio, un po' di sale e pepe, parte delle erbe, aggiungi un poco di acqua di cottura della pasta e mescola tutto fino a ottenere una crema abbastanza densa
4. Scola la pasta, versala nella terrina, unisci il tonno sgocciolato, le scorze di arancia e mescola bene tutto. Completa con le erbe rimaste e servi.

Buona anche così':

Sostituisci la scorza di arancia con quella di limone.



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!

Erba cipollina

Puoi usare l'erba cipollina tutte le volte che la preparazione richiede la presenza della cipolla: avrai un sapore più delicato e meno invasivo.