



Mezze maniche con filetti di tonno e pesto di mandorle

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Tonno Sott'Olio Extravergine

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva in vetro da 180g
- 400 g di mezze maniche
- 1 arancia non trattata
- 1 limone non trattato
- 150 g di mandorle sbucciate
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 1 mazzetto di maggiorana e di timo
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- pepe nero

Procedimento

Lessare la pasta in acqua bollente salata, intanto preparare il pesto. Mettere in un mixer le mandorle, il succo e la scorza degli agrumi, le erbe, l'aglio e qualche cucchiaino d'olio, frullando bene per emulsionare e raggiungere una consistenza cremosa.

Aggiustare di sale, pepe e con il pesto condire fuori dal fuoco la pasta scolata molto al dente, mantecando bene e lasciando intiepidire. Spezzettare i filetti di tonno e mischiarli delicatamente alla pasta.

Mise en place:

Questo e' un primo piatto che va gustato a temperatura ambiente. Servirlo in piatti fondi, decorati con zeste di agrumi e foglioline di maggiorana.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Gli agrumi spesso sono trattati, dopo la raccolta, con cere o altri additivi, per dare lucentezza ai frutti. Per questo si consiglia di utilizzare agrumi da agricoltura biologica o che riportano la dicitura "non trattati", nel caso si debbano usare anche le bucce, come in questa ricetta.