



Nidi di spaghetti

Tempo: 30 min

Difficoltà: 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160 g
- 350g di spaghetti
- 3 pomodori sodi
- alcune foglie di basilico
- 6 olive nere
- 1 gambo di sedano
- 40g di olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

1. Porta a ebollizione abbondante acqua, salala e versa la pasta quando inizia a bollire.
2. Taglia a fette i pomodori, sminuzzali con la mezzaluna, poi radunali in una ciotola e insaporiscili con olio e sale.
3. Sminuzza con la mezzaluna le olive dopo averle private del nocciolo, il sedano e le foglie di basilico.
4. Aggiungili al pomodoro e completa con il tonno sgocciolato.
5. Scola la pasta e condiscila con parte del sugo di pomodoro e tonno preparato. Quindi disponi la pasta a nido nei piatti e disponi al centro una cucchiata di condimento.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Cigni all'arancia:

1 arancia, un coltellino e un poco di pazienza. Visto che divertente?