



Paccheri freddi ripieni di tonno, capperi e pomodori

Tempo: 45 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 24 paccheri grandi
- 2 confezioni di Tonno all'Olio di Oliva Rio Mare da 160 g
- 40 g di pomodori secchi
- 20 g di capperi sotto sale
- 200 g di pomodorini datterino
- 5 cucchiaini d'olio di oliva extravergine
- basilico
- sale
- pepe

Procedimento

1. Fai lessare i paccheri in abbondante acqua salata. Scolali, raffreddali sotto acqua corrente e tienili da parte dopo averli ben sgocciolati.
2. Lava i pomodorini e il basilico, mettili in un contenitore stretto e alto e trasformali in una salsa cremosa con un frullatore a immersione unendo un filo d'olio. Passa la salsa al setaccio fine.
3. Sgocciola e sbriciola il tonno, unisci i pomodori secchi tritati grossolanamente e i capperi dissalati.
4. Riempi i paccheri con il composto ottenuto, disponili nei piatti e ricopri con un sottile strato di salsa al pomodoro.
5. Guarnisci a piacere con foglie di basilico o rametti di aneto fresco e servi.



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!

Pomodori secchi

Per preparare degli squisiti pomodori semi-secchi da insalata fai bollire i pomodori secchi in acqua salata e aceto in parti uguali. Strizzali e lasciali asciugare per 1 giorno su un canovaccio. Mettili nei vasi e copri con olio extravergine, pigiando con una forchetta per far uscire l'aria. Dopo un giorno rabbocca l'eventuale olio assorbito e chiudi i vasetti. Lascia riposare almeno 1 mese.

Guarnire

Per stupire i tuoi ospiti puoi guarnire il piatto con fiori alimentari come le violette, le viole del pensiero, i petali di rosa, i fiori di borragine e quelli di acacia.

Capperi

E' consigliabile utilizzare i capperi sotto sale per pietanze, ripieni, pizze e sughi di pasta. I capperi sott'aceto, invece, sono perfetti nelle insalate o per esaltare salse a base di uova. Ricordati che non gradiscono cotture lunghe.