



Pappa al pomodoro con tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni da 160g di tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 5 fette di pane raffermo
- 5 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla piccola
- abbondante basilico
- 40 g di olio di semi di girasole sale
- pepe nero

Procedimento

1. Taglia il pane raffermo in pezzetti. Sminuzza la cipolla e l'aglio e falli rosolare in una pentola con 30 g di olio. Unisci il pane, lascialo insaporire per qualche minuto e aggiungi i pomodori spellati e divisi in pezzi.

2. Regola di sale, diluisci con 1 bicchiere abbondante di acqua e fai cuocere tutto per 20 minuti circa.

3. Versa la pappa con il pomodoro in 4 ciotole, unisci del basilico sminuzzato, disponi il tonno sgocciolato e spezzettato al centro delle ciotole, condisci con un filo di olio crudo e con abbondante pepe.

La ricetta si puo' gustare tiepida o fredda.



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!

Sbollentare (scottare)

Per pelare facilmente i pomodori immergeteli per qualche minuto in acqua bollente.

Rosolare

Il sale è un elemento igroscopico: tende a estrarre umidità dagli alimenti. Per questo deve essere aggiunto solo a fine rosolatura. Viceversa, un pizzico di sale crea quell'umidità che impedisce a un soffritto su fiamma alta di bruciare.

Basilico

Come per la maggior parte delle erbe aromatiche, il basilico sprigiona il meglio del suo aroma utilizzato a crudo; ricorda di aggiungerlo alle pietanze calde solo a fine cottura.