



Pappardelle con tonno e carciofi

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350 g di pappardelle all'uovo
- 160 g di tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 3 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- 20 g di burro
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- qualche rametto di maggiorana fresca
- sale

Procedimento

1. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata.
2. Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne dure, i gambi, le punte con le spine e la peluria interna dopo averli tagliati a meta', quindi affettali sottilmente.
3. Fai rosolare in una padella lo spicchio d'aglio schiacciato leggermente con l'olio e il burro, unisci i carciofi appena l'aglio inizia a colorire, regola di sale, aggiungi qualche cucchiaino di acqua e fai cuocere per cinque minuti circa mescolando. Insaporisci con la maggiorana e aggiungi il tonno sgocciolato e sfaldato.
4. Scola la pasta e condiscila con il sugo preparato. Mescola bene e servi subito.

Buona anche cosi':

Aggiungi ai carciofi in cottura un pomodoro tagliato in piccoli cubetti.



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!

Carciofi

Dopo averli lavati, mondati delle foglie esterne piu' dure, delle spine e della peluria interna, conserva i carciofi in acqua e limone fino al momento della preparazione, affinche' non anneriscano.

Burro

Per dare una doratura e un gusto speciali ai filetti di pesce prova a farli saltare in una padella antiaderente con poco olio e una bella noce di burro: salmone e sogliola diventano irresistibili!