



Pasta al pesto delicato con tonno e mozzarella

Tempo: 25 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160 g
- 350 g di pasta corta a piacere
- 200g di mozzarella
- 1 pomodoro maturo
- 50g di olio extra vergine di oliva

- un pugno di foglie di basilico
- 1 cucchiaio di pinoli
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiari di formaggio fresco cremoso
- sale

Procedimento

1. Porta a ebollizione abbondante acqua salata
2. Lava il basilico e frullalo con l'olio, il parmigiano, i pinoli, un pizzico di sale, il formaggio cremoso.
3. Taglia in cubetti la mozzarella e il pomodoro, e mischiatelo al tonno sgocciolato.
4. Cuoci la pasta e due minuti prima di scolarla unisci due cucchiari di acqua di cottura al pesto per renderlo piu' morbido
5. Condisci immediatamente la pasta con il pesto e aggiungi il tonno con il pomodoro e la mozzarella.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Maialini di limone:

2 limoni con il picciuolo evidente, 4 chiodi di garofano, un coltellino e un poco di pazienza.
Visto che divertente?