



Patate saute' con peperoni cruschi e Filetti di Tonno all'olio extravergine

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine di Oliva da 180 g
- 40 g di peperoni cruschi
- 800 g di patate
- olio extravergine d'oliva
- origano secco
- sale

Procedimento:

Sbuccia le patate e tagliale a rondelle spesse 3-4 mm., Scottale per 3-4 minuti in abbondante acqua bollente, leggermente salata, scolale con una schiumarola e falle asciugare stese su un vassoio. Scalda nel frattempo, in una larga padella a bordi alti (dovra' contenere le patate, possibilmente in un solo strato) 2 cucchiari di olio e friggici a fiamma alta i peperoni cruschi, pochi per volta, scolandoli via via che sono ben croccanti sucarta da cucina. Aggiungi nella padella 2 cucchiari di olio del tonno e rosolale patate per circa un quarto d'ora, rigirandole per dorarlesui due lati e salandole verso meta' cottura. Alla fine, riuniscii peperoni cruschi, tagliati a pezzetti, fai insaporire qualcheistante e spegni. Servi nei piatti guarnendoli con i Filetti diTonno Rio Mare all'Olio Extravergine di Oliva e una spolveratadi origano secco.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I PEPERONI CRUSCHI: I peperoni cruschi, eccellenza gastronomica della Basilicata, nascono dalla lavorazione di una varietà locale di peperoni lunghi, sottili e poveri d'acqua, sapientemente essiccati al sole. Prima di gustarli, si friggono per accentuarne ancor di più la croccantezza: dopo questa rapida cottura, diventano deliziosi snack o si aggiungono a verdure, paste, carni, pesci. Il sapore intenso ma dolce del peperone, il colore deciso e la consistenza particolare li rendono ingredienti davvero unici e inimitabili.