



Pici con fagioli all'uccelletto e tonno

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 80 g
- 500 g di pici toscani freschi • 250 g di fagioli cannellini' lessati (anche in scatola)
- 300 g di pomodori pelati
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Trita grossolanamente la cipolla e falla appassire in una casseruola, a fuoco dolce, con l'aglio sbucciato e schiacciato, un rametto di salvia, un ciuffetto di rosmarino, un filo d'olio e poca acqua: in questo modo, la cipolla diventerà morbida e dolce senza prendere colore. Elimina dalla casseruola aglio ed erbe, aggiungi i fagioli (se sono in scatola, ben scolati dal liquido di conservazione) e falli insaporire un paio di minuti. Tagliuzzo i pomodori pelati, versali nella casseruola, alza la fiamma, condisci con sale e pepe e fai sobbollire per altri 10 minuti. Verso fine cottura, unisci al sugo di fagioli 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva, mescola e spegni. Cuoci nel frattempo i pici in abbondante acqua bollente salata. Scolali al dente, falli saltare un minuto nel sugo, dividi nei piatti e completa con il tonno rimasto, diviso a scaglie, foglie di salvia fresche e ciuffi di rosmarino.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I picci toscani: Sono grossi spaghetti rustici protagonisti di tanti ottimi piatti della gastronomia toscana. L'impasto, lavorato tradizionalmente a mano, è di farina bianca e acqua, raramente con una piccola aggiunta di uova. Semplice nel gusto e robusti nella consistenza, i picci amano i sughi ricchi e i sapori decisi di ragu', aglio, cacio. Classico anche l'abbinamento con i legumi, con i quali creano un accordo perfetto, come nella nostra ricetta.