



Saute' di zucchini trombette con fiori di zuccina, olive taggiasche e to

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone:

- 4 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 80 g- 600 g di zucchini trombette (circa 4 zucchini)- 12 fiori di zuccina- 30 g di olive taggiasche- 1 spicchio d'aglio- maggiorana fresca- olio extravergine d'oliva- sale

Procedimento:

Elimina i gambetti dei fiori di zuccina, poi allarga con delicatezza le corolle e stacca la parte gialla centrale. Pulisci i fiori di zuccina passandoli con carta da cucina inumidita: e' meglio non lavarli, per non sciupare le delicate corolle. Spunta le zucchini trombette e tagliale a tocchetti un po' spessi. Fai scaldare 3 cucchiaini di olio in una larga padella con l'aglio, sbucciato e schiacciato, poi eliminalo. Versa i tocchetti di zucchini e falli rosolare a fiamma vivace per una decina di minuti, o finche' iniziano a intenerirsi e dorarsi. Aggiungi le olive taggiasche, qualche fogliolina di maggiorana e un paio di pizzichi di sale. Infine, unisci i fiori di zuccina e falli appassire per 3-4 minuti, mescolando delicatamente. Regola di sale e trasferisci in un piatto, disponendo con garbo i fiori. Completa il saute' ancora tiepido con il Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, diviso a scaglie, e servi completando il piatto con foglie fresche di maggiorana.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Le olive taggiasche: Rinomate anche per la produzione dell'olio extravergine, nella versione da tavola queste ottime olive, tipiche del Ponente ligure e in particolare della zona di Imperia, hanno frutti piccolini il cui colore varia dal verdastro al marrone chiaro, fino al violaceo e al bruno scuro. Sono fra le piu' apprezzate in cucina per il sapore dolce e la polpa ricca.