



Sugo al tonno

Tempo: 20 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

3 confezioni di tonno Rio Mare all'olio di oliva da 80 g - 200g di polpa di pomodoro – 1 cipolla piccola – ½ spicchio di aglio – 100 ml di vino bianco – un ciuffo di prezzemolo e basilico – 40 g di olio extra vergine di oliva - sale

Procedimento

1. Sminuzzate la cipolla, tritate finemente l'aglio e, a parte, il basilico con il prezzemolo; fate rosolare in un tegame la cipolla e l'aglio con l'olio, appena iniziano ad imbiondire aggiungete il vino e lasciate evaporare la parte alcolica per 3 minuti circa.
2. Aggiungete la polpa di pomodoro, regolate di sale e fate cuocere per una decina di minuti poi unite il tonno sgocciolato e le erbe aromatiche sminuzzate, girate tutto sul fuoco per un minuto scarso e spegnete.
3. A piacere potete incorporare a questo sugo una bustina di zafferano che dara' al vostro condimento un tocco inusuale e stuzzicante.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI