



Tagliatelle di kamut con ragu' di tonno e piselli

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di tagliatelle integrali- 300 ml di salsa di pomodoro- 3 cucchiaini di triploconcentrato di pomodoro- 200 g di piselli freschigranati- 1 cipolla rossa- 3 confezioni di Tonno RioMare all'Olio d'Oliva da 80 g- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Un ciuffo di menta- Un pizzico di sale

Procedimento

In un wok leggermente oliato, fate imbiondire la cipolla tritatafinemente diluendo, se necessario, con un poco di acqua, quindi aggiungete i piselli e fateli ammorbidire. Quando i piselli cominciano ad ammorbidirsi, versate nel wok la salsa di pomodoro, il triplo concentrato e un pizzico di sale, quindi lasciate cuocere il tutto, mescolando di tanto in tanto, finché il sugo non si sarà insaporito: l'obiettivo è ottenere un sugo gustoso e abbastanza ristretto. Cuocete le tagliatelle in acqua bollente e leggermente salata. A cottura del sugo quasi ultimata, aggiungete il tonno spezzettato. Scolate le tagliatelle, unitele al condimento e saltate il tutto per un minuto circa in modo da amalgamare i sapori. Servite aggiungendo qualche foglia di menta e un cucchiaino di olio extravergine d'oliva a crudo.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI