



Tonno con asparagi e patate novelle

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione da 160g di Rio Mare Natura
- 600g di asparagi
- 300g di patatine novelle con la buccia tenera
- 50g di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di senape
- sale

Procedimento

1. Lavate con cura le patate, mettetele in una teglia con l'aglio e 20g di olio, salatele e fatele cuocere in forno caldo a 200° per 25 minuti circa.
2. Pulite gli asparagi e fate lessare le punte per 20 minuti in acqua bollente salata.
3. Sgocciolate gli asparagi tenendo da parte 2 cucchiai di acqua di cottura, tagliate i piu' grossi a meta' per il lungo, sbattete in una ciotola l'olio rimasto con la senape e l'acqua degli asparagi tenuta da parte.
4. Dividete a meta' le patatine cotte, sistemate nei piatti gli asparagi e le patate, completate con il tonno sgocciolato e diviso in pezzi e insaporite il tutto con la salsa preparata.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI