



Fave e cicoria con burrata e filetti di tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetti di Tonno Sott'Olio Extravergine

Ingredienti per quattro persone

- 180 gr di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva- 2 kg di fave fresche oppure 600 gr di fave gia' granate- 1 kg di cicoria- 1 piccola burrata- 1 patata

- 2 spicchi d'aglio- brodo vegetale- peperoncino secco- olio extravergine d'oliva- sale

Procedimento

1. Pulisci la cicoria. Scottala per 2-3 minuti in abbondante acqua leggermente salata: in questo modo perdera' un po' del gusto amarognolo, risultando piu' delicata. Scolala in un colapasta e premila con un cucchiaio di legno, per strizzare bene l'acqua in eccesso.

2. Sbuccia e lava la patata e tagliala a cubetti. Sgrana le fave (se ancora nei baccelli) e, senza sbucciarle, falle stufare in un tegame con la patata, un filo d'olio e 1 spicchio d'aglio schiacciato, tutto coperto a filo di brodo vegetale bollente. Quando gli ortaggi risultano teneri, elimina l'aglio e frullali con il frullatore a immersione, aggiungendo se serve ancora poco brodo e olio, fino a ottenere una crema liscia. Regola di sale.

3. Ripassa la cicoria in padella con olio, peperoncino e aglio (da eliminare a fine cottura) a fiamma vivace finche' risulta ben asciutta, poi regola di sale. Versa la crema di fave in 4 ciotoline da portata, distribuisci sopra la cicoria, la burrata spezzettata e Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine di Oliva. Completa con un filo d'olio del tonno e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Uno scrigno di pasta filata che racchiude un cuore cremoso di sfilacci di mozzarella e panna: questa e' la burrata, vanto della tradizione casearia pugliese e, in particolare della zona di Andria. Dal freschissimo sapore di latte, leggermente acidula, candida e morbida, sposa la consistenza vellutata della crema di fave e ingentilisce il gusto intenso della cicoria. Il tocco sapido dei Filetti di Tonno completa la sinfonia di sapori presenti nel piatto.