



Tonno con insalata di cannellini all'origano

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni da 160g di Rio Mare Naturale
- 100g di spinacini da insalata
- 250g di fagioli cannellini lessati
- 1/2 cipolla rossa sminuzzata
- 2 pomodori perini maturi
- origano fresco
- 40g di olio extra vergine di oliva
- pepe
- sale

Procedimento

1. Tagliate in cubetti i pomodori, rosolate in un tegame l'olio con la cipolla, unite i pomodori, i cannellini, l'origano, fate cuocere solo qualche minuto e insaporite con pepe appena macinato.
2. Levate dal fuoco, aggiungete gli spinaci e girate.
3. Sgocciolate il tonno e servitelo accompagnato con l'insalata preparata.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI