



Paccheri di gragnano ripieni di tonno con sfilacci di bufala

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 4 confezioni da 80 gr di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva- 24 paccheri di Gragnano lisci- 300 gr di mozzarella di bufala campana- 300 gr di passata di pomodoro rustica

- 1 spicchio d'aglio- 1 mazzetto d'origano fresco- olio extravergine d'oliva- sale

Procedimento

1. Taglia a dadini 200 gr di mozzarella, mettili in un colino e lasciali scolare, premendoli ogni tanto con la carta assorbente da cucina. Intanto, lessa i pacchera al dente in abbondante acqua bollente salata. Versa la passata in una padella antiaderente e falla leggermente restringere a fuoco dolce con l'aglio, sbucciato e schiacciato, un filo d'olio e un pizzico di sale.
2. Tieni da parte una confezione di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva e sminuzza il resto. Mescola il tonno sminuzzato in una ciotola con i dadini di mozzarella, ben strizzati e qualche foglia di origano.
3. Versa in una pirofila (circa 20x25 cm) un velo di pomodoro. Scola i paccheri bene al dente, farniscili con il composto di tonno e mozzarella e allineali uno accanto all'altro nella pirofila. Irrora con pomodoro rimasto, un filo d'olio e passa in forno a 200° per 10 minuti.
4. Sfilaccia con le mani il resto della mozzarella. Sforna i paccheri dividili nei piatti e completa con gli sfilacci di bufala il Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva tenuto da parte e qualche foglia di origano fresco.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Semola di grano duro, acqua della falda locale, sole e vento: questi gli ingredienti della pasta secca piu' famosa al mondo, prodotta da oltre 500 anni nel piccolo comune in provincia di Napoli. Ancora oggi a Gragnano si rispettano le tecniche artigianali per garantire una pasta trafilata al bronzo, ruvida e vitrea: preparata in un centinaio di formati tra cui i famosi paccheri. In questa ricetta il sapore del grano e' esaltato dagli ingredienti mediterranei: tonno, pomodoro e mozzarella di bufala campana.