



# 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.