



Tonno con piselli e funghi stufati

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- un cuore di lattuga
- 10g di funghi porcini secchi
- 300g di piselli freschi sgranati
- ½ cipolla
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

1. Mettete i funghi a bagno in acqua tiepida, sminuzzate la cipolla, dividete in strisce la lattuga.
2. Fate rosolare la cipolla in un padellino con l'olio, unite i piselli, regolate di sale, aggiungete i funghi sminuzzati e la loro acqua di ammollo filtrata, fate cuocere per circa 15 minuti.
3. Aggiungete la lattuga, regolate di sale e pepe e continuate la cottura per altri cinque minuti.
4. Sgocciolate il tonno e servitelo con i piselli e funghi tiepidi.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI