



Tonno con pomodorini canditi e pinoli tostati

Tempo: 75 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 500g di pomodorini ciliegia
- 2 confezioni da 160g di Rio Mare Naturale
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 20g di pinoli
- 1 cucchiaino scarso di zucchero
- sale

Procedimento

1. Scaldare il forno a 120°, sistemare i pomodorini in una teglia, insaporirli con il sale e l'olio e cospargeteli con lo zucchero.
2. Farli cuocere per circa 1 ora e 20 minuti.
3. Far tostare i pinoli in un padellino antiaderente senza aggiunta di condimento facendoli muovere.
4. Servire il tonno sgocciolato, guarnito con i pomodorini e insaporito con i pinoli e il fondo di cottura dei pomodorini.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI