



Tonno con radicchio al forno e arancio

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
- 2 teste piccole di radicchio rosso trevigiano
- 2 teste di insalata belga
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- 20 g di burro
- scorza di arancia e di limone
- 1 dl di vino bianco
- sale
- pepe

Procedimento

1. Tagliate a fette spesse le insalate, adagiatele in una pirofila unta con l'olio, insaporite con sale e pepe, distribuite sopra il burro a fiocchetti e fate cuocere in forno caldo a 200° per 20 minuti circa.
2. Tagliate a filettini un poco di scorza di arancia e un poco di scorza di limone e sbollentate le scorzette con un poco di acqua e vino bianco.
3. Disponete nei piatti il radicchio e la belga cotti, adagiatevi vicino il tonno ben sgocciolato, completate con le scorzette d'arancia e di limone e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI