

TRENETTE TONNO CAPPERI E OLIVE



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere le trenette in abbondante acqua salata bollente. Nel frattempo preparare la salsa al tonno; rosolare la cipolla tritata in poco olio extra vergine d'oliva assieme al preparato aglio, olio e peperoncino e ad un filetto di acciuga. Lasciare rosolare ed aggiungere il tonno in briciole e le olive taggiasche denocciolate. Lasciare insaporire e bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciare evaporare ed aggiungere i capperini in olio extra vergine d'oliva ed i pomodorini ciliegini. Lasciare cuocere la salsa aggiungendo se necessario qualche mestolo di acqua di cottura della pasta. Cuocere al dente le trenette e versarle nel condimento ottenuto. Saltare in padella e cospargere di prezzemolo fresco tritato. Servire con un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo.

Ingredienti Menù

200 g. Condimento piccante tricolore - B57
300 g. Tonno in olio di girasole - MB0
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
40 g. Olive taggiasche denocciolate - XL1
50 g. Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

50 ml. Vino bianco
500 g. Linguine