TRENETTE TONNO CAPPERI E OLIVE



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)