



in collaborazione con

Pappardelle al tonno e profumo di agrumi

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di “Pappardelle Rigate” Rustichella d’Abruzzo
- 120 g di ventresca di tonno sott’olio
- 50 g di olive verdi denocciolate
- 50 g di olive nere denocciolate
- 30 ml di olio extravergine d’oliva
- 5 g di scorza di limone non trattato
- 5 g di scorza di arancia non trattata
- 1 spicchio d’aglio
- sale, pepe nero di mulinello
- 1 g peperoncino rosso piccante

Preparazione: cuocete le pappardelle in una casseruola con abbondante acqua salata bollente, per il tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo, preparate il sugo: fate rosolare l’aglio in camicia in una grande padella con poco olio e il peperoncino; unite le olive tagliate a listarelle sottili e, appena prima di togliere dal fuoco, aggiungete anche la ventresca di tonno, spezzettata grossolanamente; aggiustate di sale e pepe. Scolate bene le pappardelle, trasferitele nella padella e fatele insaporire per qualche istante nel sugo, su fuoco vivace. Togliete dal fuoco, unite la scorza degli agrumi, grattugiata fresca al momento, e amalgamate bene. Distribuite le pappardelle in 4 piatti individuali, aggiungete un pezzo di ventresca al centro e altra scorza di agrumi, per decorare. Servite subito.

foto di Roberto Sammartini



APPUNTAMENTO AL “CIBUS” DI PARMA

DAL 5 ALL’8 MAGGIO, RUSTICHELLA VI ASPETTA ALLA FIERA DI PARMA, PER FARVI ASSAGGIARE LE SUE SPECIALITÀ. CIBUS - PADIGLIONE N. 2 - STAND I 020 - I 018