CRUDAIOLA DI TONNO AI 7 SAPORI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360g pasta secca
- 140g tonno fresco
- 90g Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole
- 90g Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 60g Olive Taggiasche
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Grosso
- q.b. Shichimi Togarashi
- q.b. Menta - Essiccata
- q.b. basilico

PROCEDIMENTO

- In una ciotola unire i cubetti di tonno, i pomodorini e le olive taggiasche, condire con olio, shichimi, menta e sale.
- Lasciare riposare in frigorifero qualche minuto.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crudaiola di tonno.
- Servire decorando il piatto con basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Olive Taggiasche



Olio Extra Vergine di Oliva



Sale Rosa Grosso



Shichimi Togarashi



Menta - Essiccata