# SPAGHETTONE CON CREMA AL GORGONZOLA, TONNO E LIMONE CANDITO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g spaghetti alla chitarra
- 300g Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”
- 120g tonno rosso
- 12 Frutti del Cappero in Aceto di Vino
- 1 limone
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Condimento Olio Limone
- q.b. zucchero

## PROCEDIMENTO

- Tagliare il tonno a tartare e condire con fiocchi di sale e olio al limone.
- Sbollentare le scorze di limone e candire in una soluzione di acqua e zucchero.
- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crema al gorgonzola.
- Disporre in un piatto ben caldo e completare con la tartare di tonno, i capperi e le scorzette candite.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”**



**Frutti del Cappero in Aceto di Vino**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Condimento Olio Limone**