



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PAPPARDELLE TERRA E MARE A MODO MIO

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti:

tranci di tonno in scatola vero sapore
melanzane tagliate a cubetti e fritte in olio e aglio
uva passa ammollata in vino bianco aromatizzato
aglio, olio e peperoncino
Olio evo Dante
pinoli tostati in padella
passata di pomodoro polpa fine
Pasta pappardelle

Preparazione:

Iniziamo con il friggere le melanzane in olio di arachidi e spicchio d'aglio poi in una capace padella, mettete un cucchiaino di aglio, olio e peperoncino in olio evo e fate rosolare il tutto, aggiungete la passata, l'uvetta ammollata e lasciate cuocere 15', poi unite melanzane e tonno che lascerete insaporire pochi minuti. Ora non vi resta che cuocere la pasta al dente, scolarla grondante di acqua nella padella del sugo e mantecare aggiungendo i pinoli precedentemente tostati. Aggiungete basilico fresco e servite!!

