



Ricetta N. RE001180

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 17:27

da ROSA DEL GAUDO

Farfalle sole, terra e mare

Le farfalle sole, terra e mare sono un bel primo di pasta, completo e saporito: il sole della ricotta di bufala, la terra con le melanzane e il mare con il tonno fresco. Un equilibrio di sapori, più che un primo, un piatto unico, capace di accontentare ogni palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

160 g di farfalloni La Fabbrica della Pasta di Gragnano

250 g di tagliata di tonno fresco

n. 1 melanzana

n. 1 spicchio d'aglio

350 g di passata di pomodoro La Fiammante

un pizzico di maggiorana

sale q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

ricotta di bufala stagionata q.b.

Preparazione

Per preparare le farfalle sole, terra e mare iniziate preparando il sugo di tonno fresco. In una padella fate soffriggere, con un po' di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio intero. Aggiungete la passata di pomodoro, salate, insaporite con un pizzico di maggiorana e fate cuocere il sugo per 10 minuti.

A metà cottura eliminate lo spicchio d'aglio e aggiungete la tagliata di tonno tagliata a cubetti di circa un cm per lato, proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Nel frattempo lavate la melanzana e pelatela con il pelapatate. Tenete da parte la buccia che vi servirà per la decorazione. Tagliate la melanzana a fette spesse circa un centimetro e poi a cubetti regolari.

Friggete i cubetti di melanzana in abbondante olio bollente finché saranno ben dorati, salate e tenete da parte.

Tagliate a striscioline molto sottili la buccia della melanzana e frigatele fino a farle diventare croccanti.

Cuocete la pasta seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione, scolatela al dente e conditela con il sugo di tonno, le melanzane fritte e una grattata di ricotta di bufala stagionata.

Impiattate decorando con le striscioline di melanzane fritte che avete tenuto da parte.