Ricetta N. RE002652 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 21 Nov 2018 alle ore 11:36
da DANILA DI LEVA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Schiaffoni alla genovese di tonno e pistacchi

Schiaffoni alla genovese di tonno e pistacchi per celebrare la settimana di Genovese 7su7.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone
600 g di cipolle ramate
n. 1 costa di sedano
n. 2 carote grandi
300 g tonno fresco
350 g di Schiaffoni di Gragnano
sale e pepe q.b.
olio evo q.b.
pistacchi q.b.

Preparazione
Rosolare in olio evo sedano e carote tagliati e pezzetti, quindi unire il pezzo di tonno intero e fare rosolare. Aggiungere le cipolle tagliate a fette e cuocere per circa un'ora facendo attenzione che non si attacchi. Levare il tonno dalla pentola e continuare a cuocere per almeno altre 2 ore aggiungendo brodo vegetale leggero. Tagliare il tonno a pezzetti, unirlo alle cipolle e condire con sale e pepe. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e saltarla con il sugo a fine cottura, quindi servire con una manciata di pistacchi tritati e pepe fresco.