MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003243 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 12:29
da FRANCESCO CIOFFI

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tonnata Caudina

Piatto autunnale, semplice, da accompagnare con un calice di Falanghina tardiva del Taburno.
La ricetta semplice e pratica rispecchia le tradizioni contadine abbinate ai sapori del mare, in un piatto autunnale che rende protagonista il cavolfiore.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 6 persone

Tonnata Caudina :
Q.b. Olio evo
Q.b. Ventresca di tonno
1/2 Cipolla di Airola
1 Spicchio d'aglio
1 Cavolfiore bianco
1 Sedano
Q.b. Origano rosa
500 g Pasta mista di Saragolla (Pasta Caudina)
Q.b. Brodo vegetale
Q.b. Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Pentola per bollire, tegame per saltare, cucchiaio, coltello da chef

Preparazione

Bollire il cavolfiore e sminuzzare, in un tegame aggiungere olio evo, aglio, sedano e cipolla far dorare e aggiungere il tonno e lo stracotto di cavolfiore, cuocere per circa una mezz'ora.
Versare il brodo e portare a ebollizione, successivamente aggiungere la pasta caudina e far cuocere il tutto per 13 minuti, infine aggiungere il Parmigiano Reggiano o pecorino e servire.

Vino consigliato

Falanghina tardiva del Tarburno
(Donna Laura)