



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000094

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 12:55

da PASQUALE TORRENTE

Zite (o ziti) spezzate alla genovese di tonno

Un piatto goloso della più antica tradizione napoletana, con la geniale intuizione di sostituire la carne con il tonno.

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 carota
1 gambo di sedano
1,5 kg cipolla ramata di Montoro
300 gr filetto di tonno fresco
Olio EVO qb

Preparazione

Tritare la carota ed il sedano e farli rosolare nell'olio pochi minuti, aggiungere le cipolle tagliate a fettine sottili. Lasciar stufare le cipolle a fuoco molto lento per circa due ore, se dovessero asciugarsi troppo aggiungere del brodo vegetale bollente (sedano, carota e cipolla).

Il composto sarà cotto quando si otterrà una crema di cipolle.

Aggiungere il filetto di tonno tagliato a grossi dadini e lasciarlo cuocere a fuoco leggermente vivace per cinque minuti, salare leggermente.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla bene al dente.

Saltare pochi minuti in un padellone con il sugo di cipolle e tonno.