

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

GARGANELLI ROMAGNOLI

Tempo di cottura: 4-5 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 50%

Porzioni per cartone (3 kg): 30



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Garganelli romagnoli

GARGANELLI ROMAGNOLI *al* TONNETTO FRESCO *con* PROFUMO DI LIME, RUCHETTA
e FORMAGGIO *di* FOSSA DI SOGLIANO

400 g di Garganelli romagnoli
200 g di tonnetto fresco pinna gialla
50 g di cipolla di Tropea
1 lime, 60 g di Albana secco
40 g di olio extravergine di oliva
20 g di rucola piccola tritata
40 g di formaggio di Fossa di Sogliano
sale, pepe

Chef Mariano Tedaldi /
Ass. Cuochi di Forlì e Cesena

Preparate il fumetto di pesce con la testa del tonnetto, seguendo il procedimento classico. In una padella dorate la cipolla tritata con l'olio, aggiungete il tonnetto tagliato a piccoli cubetti e sfumate con l'Albana secco.

Aggiungete quindi il succo del lime e il fumetto di tonno ben ristretto e leggermente legato. Cuocete il tutto a fuoco moderato per pochi minuti.

Nel frattempo cuocete i Garganelli romagnoli in abbondante acqua bollente salata, colateli al dente e passateli in padella insieme alla salsa. Aggiungete la rucola tritata grossolanamente e aggiustate di sale e pepe.

Disponete nei piatti ben caldi e decorate con scaglie di formaggio di Fossa di Sogliano.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto