

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Fino Fino*

FINO FINO ARLECCHINO *con* DADOLATA DI TONNO FRESCO, CIPOLLA DI TROPEA  
*e* CONCASSÉ *di* SAN MARZANO *al* PROFUMO DI BASILICO

**8 nidi di Fino Fino**  
**8 nidi di Fino Fino al nero di seppia**  
**300 g di tonno fresco**  
**80 g di cipolla di Tropea**  
**200 g di pomodorini San Marzano maturi**  
**20 foglie di basilico**  
**sale, pepe bianco**  
**olio extravergine di oliva**  
**vino bianco profumato, prezzemolo**

Chef Surgital

In un saltiere capiente con l'olio fate imbiondire la cipolla di Tropea, precedentemente tagliata a julienne sottile; unite poi il tonno fresco spellato e tagliato a dadi grossolani. Fate rosolare bene e bagnate con il vino bianco profumato. Salate, pepate e fate cuocere per alcuni minuti.

A parte spellate e togliete i semi dai pomodori, tagliateli a concassé, uniteli al tonno, tritate il basilico e aggiungetelo alla salsa.

Cuocete i Fino Fino e i Fino Fino al nero di seppia in abbondante acqua bollente salata per un minuto, avendo cura di non muoverli nei primi 10 secondi. Colateli e aggiungeteli alla salsa. Serviteli con un filo di olio extravergine di oliva a crudo e una guarnizione di foglioline di prezzemolo.

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