

Reginette con ragù di tonno fresco, pomodoro, olive nere e capperi fritti

Tempo di preparazione: 70 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Capperi sotto sale: 40 gr
- Cipolla bianca: 1/2
- Olio di semi di arachidi: per friggere
- Olio extravergine d'oliva: 4-5 cucchiari
- Olive nere: 80 gr
- Origano secco: q.b.
- Pepe: q.b.
- Reginette: 360 gr
- Sale: q.b.
- Tonno fresco: 300 gr



Preparazione

Mettete in ammollo i capperi per 10 minuti. Scolateli, sciacquateli molto bene e poi strizzateli.

Tamponateli con carta da cucina per rimuovere eventuali residui di acqua. Portate a temperatura l'olio di semi, immergetevi i capperi e, quando si saranno aperti e risulteranno croccanti, prelevateli con un mestolo forato. Asciugateli su carta da cucina.

Preparate il ragù: in una casseruola fate insaporire l'olio con l'aglio e quando sarà dorato eliminatelo. Aggiungete la cipolla e fatela appassire dolcemente. Unite la **Polpa Fine**, salate, pepate e profumate con un po' di origano secco. Portate a bollore e proseguite la cottura a fiamma moderata per 15 minuti, coprendo con il coperchio. Unite il tonno tagliato a dadini e le olive. Proseguite la cottura per 8-10 minuti.

Lessate le reginette in acqua bollente salata, scolatele al dente e conditele con il sugo preparato. Servite subito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

