Pomì
O Così. O Pomì.

Riso tonno e olive al pomodoro

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Basilico: un rametto
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Riso per insalate di riso: 300 gr
- Sale: q.b.
- Tonno in scatola (sgocciolato): 150 gr

Preparazione

Il riso tonno e olive al pomodoro è un primo semplice e gustosissimo. L'abbinamento tonno ed olive è un classico e, con il sugo di pomodoro, rappresentano un perfetto condimento per un piatto saporito e nutriente, ideale per un pranzo veloce, anche fuori casa, da gustare tiepido o freddo!

1. Mettete la ***passata classica Pomì*** in un pentolino, aggiungete l'olio, lo spicchio di aglio, il basilico, un po' di sale e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
2. Cuocete il riso in acqua bollente salata per 10-12 minuti, dopodiché scolatelo e lasciatelo raffreddare, mettetelo in una ciotola insieme al tonno sgocciolato e alle olive.
3. Condite il riso tonno e olive con il sugo e con un po' di pepe nero, è buonissimo tiepido e delizioso freddo!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr