

Farro mantecato al sugo di tonno pinna gialla e salvia fritta

Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Birra: 1 bicchiere
- Farro perlato secco: 400 g
- Sale: qb
- Salvia: qualche foglia
- Tonno pinna gialla fresco: 200 g



Preparazione

Il farro mantecato al sugo di tonno pinna gialla e salvia fritta è una deliziosa ricetta, una combinazione unica di sapori che vi lascerà a bocca aperta. Il farro mantecato si fonde perfettamente con il sugo di tonno a pinna gialla, creando un piatto denso e saporito, mentre la salvia fritta aggiunge una nota croccante e aromatica.

Se siete alla ricerca di un piatto originale e gusto, questa è la ricetta che fa per voi. Iniziamo!

1. Tagliate il tonno pinna gialla a dadini piccoli, saltatelo in padella con uno spicchio di aglio e un filo di olio e sfumatelo con la birra;
2. Una volta sfumato aggiungete la **passata di pomodoro biologica Pomì** e lasciate cuocere per 5 minuti;
3. Lessate il farro in abbondante acqua bollente e conditelo con il sugo;
4. A parte infarinate e friggete qualche foglia di salvia per la decorazione;
5. Servite con la salvia fritta e un filo di olio a crudo.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro
Biologica 300 ml

