Reginette con ragú de atún fresco, tomate, aceitunas negras y alcaparras fritas

Tempo di preparazione: 70 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 4-5 cucharadas
- Aceite de semillas de cacahuete: para freír
- Aceitunas negras: 80 g
- Aebolla blanca: 1/2
- Ajo: 1 diente
- Alcaparras en sal: 40 gr
- Atún fresco: 300 g
- Orégano seco:
- Pimienta:
- Reginette: 360 g
- Sal:

Preparación

Remojar las alcaparras durante 10 minutos. Colarlas, enjuagarlas muy bien y escurrirlas. Secarlas con papel de cocina para eliminar cualquier resto de agua. Poner a calentar el aceite de semillas, sumergir en él las alcaparras y, cuando se hayan abierto y estén crujientes, retirarlas con una espumadera. Secarlas sobre papel de cocina.

Preparar el ragú: en una cacerola, darle sabor al aceite con el ajo, y, cuando esté dorado, retirarlo. Añadir la cebolla y dejar que se ablande suavemente. Añadir la Pulpa fina, sal y pimienta, y sazonar con un poco de orégano seco. Llevar a ebullición y continuar la cocción a fuego moderado durante 15 minutos, cubriendo con la tapa. Añadir el atún cortado en dados y las aceitunas. Continuar la cocción durante 8-10 minutos.

Hervir las reginette en agua hirviendo salada, escurrirlas al dente, y condimentarlas con la salsa preparada. Servir en el momento.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 g