

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



**Tiempo de preparación:** 70 min.

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes (4 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 400 g
- 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

Para esta receta hemos usado:



## **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.