

PRIMI PIATTI

Linguine alla bresaola di tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

Bresaola di tonno (trancio di tonno trattato a bresaola con sale e aromi)

pomodori

qualche foglia di basilico

1 spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva

scorza di limone

sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare tutti gli ingredienti. Affettare la bresaola sottile.



3 Soffriggere l'aglio e aggiungere i pomodorini.



- 4 Quando saranno morbidi spegnere la fiamma e unire la bresaola e il basilico, basterà il calore residuo ad ammorbidire la bresaola e a far sprigionare al basilico il suo profumo, non salare.



- 5 Intanto calare la pasta in abbondante acqua salata.

Aggiungere una julienne di buccia di limone alla salsa.



6 Mantecare in padella, finendo la cottura con un po' d'acqua della pasta.



7 Servire ben caldo.

