

La ricetta di Peppe Giuffrè:

**Con tonno e
foglie di capperi**

Ingredienti per 6 persone:

500 g di pasta di semola CAMPO
500 g di tonno, Vino bianco,
100 g di polpa di pomodoro
50 g capperi di Pantelleria
Foglie di capperi, 2 foglie di menta,
5 foglie di basilico, Cannella, Aglio,
Cipolla, Mollica tostata e Olio
extravergine di oliva

Procedimento:

Tagliare a dadini una ruota di tonno fresco. In un tegame far rosolare i dadini di tonno con l'olio, l'aglio e i capperi. Ritirare il tonno e metterlo da

parte. Nello stesso tegame far rosolare uno spicchio d'aglio e ½ cipolla finemente tritata. Aggiungere la polpa di pomodoro, il tonno rosolato, un bicchiere di vino bianco e 3 bicchieri di acqua. Amalgamare con alcune foglie di capperi, foglie di basilico e menta, un pizzico di cannella e di pepe. Cuocere per circa 45 minuti (senza far asciugare del tutto il sugo di cottura).

Cucinare la pasta e versarla nel tegame con il tonno, saltare per pochissimi secondi e servire decorando con mollica tostata e foglie di capperi

Ingredienti:

Semola di grano duro siciliano,
acqua

Da consumarsi preferibilmente entro il:

30 APR. 2017

Pastificio Artigianale CAMPO di Campo Dorotea & C. sas
Via Milano, 359 - 91016 ERICE / NAPOLA (TP) - ITALY
Tel./Fax (+39) 0923.861312 - E-Mail: pastificiocampo@libero.it



*Pasta di pura semola di grano duro **siciliano** trafilata
in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura*



10-12
MIN.



gr. 500 e

