

• CON CHEF •
BRUNO BARBIERI

REGINETTE CON TONNO, OLIVE E SCAROLA



TEMPO
20-25 min.



DIFFICOLTÀ
Facile



320g DI
Reginette

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



120g DI
VENTRESCA
DI TONNO
SOTT'OLIO



SCAROLA



OLIVE PUGLIESI
(MEGLIO SE UN PO'
PICCANTI)



SCAMORZA
AFFUMICATA



ERBE AROMATICHE
MISTE ESSICcate



1 PATATA



PREZZEMOLO



2-3 SPICCHI
DI AGLIO



PARMIGIANO
REGGIANO

PROCEDIMENTO E FINITURA

Prepariamo l'intingolo dove salteremo la pasta.

Tagliamo l'aglio a piccole rondelle sottili. In una padella facciamo riscaldare abbondante olio extra vergine d'oliva, aggiungiamo l'aglio fino a quando non sarà leggermente dorato, poi aggiungiamo la patata tagliata a cubetti regolari. Facciamo andare piano con tre mestoli di brodo vegetale (o di acqua), aggiungiamo le erbe aromatiche secche e un po' di prezzemolo tagliato grossolanamente. A questo punto possiamo aggiungere la scarola, ben lavata e tagliata a pezzettoni, regoliamo di sale e pepe e facciamo andare a fiamma alta per qualche minuto.

Nel frattempo, in un piatto, spezzettiamo la ventresca con le mani (non andrà cotta) e teniamola da parte.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamo a tre quarti di cottura e terminiamo nella padella con l'intingolo, aggiungendo una manciata di olive e la scamorza tagliata a pezzetti, facendo saltare a fuoco non troppo alto per qualche minuto.

IMPIATTAMENTO

Impiattiamo: un po' di parmigiano grattugiato sul fondo del piatto, e adagiamo le Reginette con la ventresca.

Buon appetito!