



**Portofino, alta tecnologia  
Made in Italy a casa tua!**

## *Duetto di pasta con tonno, pomodorini e rucola*

### INGREDIENTI

per 4 persone

- 200 g di fagioli lessati
- 50 g di penne
- 150 g di maccheroni
- 300 g di tonno fresco
- 200 g di pomodorini
- 1 scalogno
- 50 g di olive nere
- 30 g di capperi
- 1 mazzetto di rucola
- peperoncino q.b.
- sale, pepe
- olio extra vergine d'oliva

### ESECUZIONE

Tagliare i pomodorini a rondelle e spezzettare la rucola, farli marinare in una ciotola con poco olio extravergine d'oliva. In una saltapasta far rosolare lo scalogno tritato con un cucchiaio di olio, unire il tonno a cubetti e rosolarlo a fuoco vivace per pochi minuti, unire quindi i capperi, i pomodorini marinati con la rucola e le olive spezzettate, cuocere ancora per pochi minuti, alla fine sistemare di sale e pepe e volendo insaporire con un pizzico di peperoncino. Lessare i due tipi di pasta nella "PastaPronta Duetto" in abbondante acqua salata, scolarle al dente e versarle nel saltapasta con il ragù di tonno. Saltare velocemente per un minuto a fuoco vivace e condire con un filo di olio prima di servire.

**GRANITIUM** L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.