

16/04/2018

Le Bavette Mojitonno di Felicia

📅 15 aprile 2018 👤 Rosalia Cardone



Dosi per 4 persone – Tempo: 25 minuti – Difficoltà: facile.

Ingredienti: 320 gr di Bavette Mais-Riso Felicia, 400 gr di tonno fresco, 30 gr di cipolla di Tropea, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe rosa, zest di limone, succo di lime e foglioline di menta fresca qb.

Procedimento: Tagliate a cubetti il tonno fresco e condite con olio extra vergine di oliva, sale, menta, zest di lime e un po' d'aglio tagliato finemente; lasciatelo marinare in un contenitore per poco tempo. Cuocete la pasta, scolatela al dente e saltatela nella marinata di tonno. Completate il piatto con succo di lime, poche rondelle di cipolla di Tropea e pepe rosa macinato al momento.

Affrontiamo il tema delle intolleranze partendo dalla semplicità, e difatti una ricetta più semplice di questa sarà difficile da trovare. E in più, è qualcosa che mette perfettamente d'accordo buongustai e persone affette da celiachia: la pasta *Felicia* è gluten-free, ed è inoltre disponibile in numerosi formati e varianti: al grano saraceno, ai fagioli verdi, alle lenticchie gialle o rosse, ai piselli verdi. Basta consultare il sito di Felicia per avere contezza del grande assortimento offerto dall'azienda pugliese, tutto rigorosamente certificato bio.



Non è necessario, ovviamente, avere problemi col glutine per apprezzare le ricette di **Massimo Buono**, lo chef testimonial dei prodotti Felicia. La pasta al mojitonno mi è stata presentata nel corso della kermesse milanese "Identità golose", tenutasi nello scorso mese di Marzo. Il piatto, che si fa apprezzare per creatività e stereofonia dei sapori (nel senso che restano tutti ben distinti), è una vera sorpresa quanto a consistenza: le bavette mais-riso sono collose, scivolano piacevolmente in bocca e

accompagnano con grande personalità la delicatezza del tonno e la vivacità del lime. I prodotti Felicia, insomma, non si rivolgono a chi insegue l'originalità a tutti i costi ma a chi fa dell'innovazione in cucina una piacevole abitudine.

📄 Aziende Ricette d'Autore 📌 celiachia, cipolla rossa di tropea, felicia, gluten free, gluten free expo, glutine, intolleranze alimentari, mojito, pasta, pasta con farina di legumi, senza glutine, tonno

Argomento: **Si parla di Andriani**

Online