

SPAGHETTONE CON CREMA AL GORGONZOLA, TONNO E LIMONE CANDITO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g spaghetti alla chitarra
- 300g Crem-A-Poche "al Gorgonzola DOP"
- 120g tonno rosso
- 12 Frutti del Capperi in Aceto di Vino
- 1 limone
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Condimento Olio Limone
- q.b. zucchero

PROCEDIMENTO

- Tagliare il tonno a tartare e condire con fiocchi di sale e olio al limone.
- Sbollentare le scorze di limone e candire in una soluzione di acqua e zucchero.
- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crema al gorgonzola.
- Disporre in un piatto ben caldo e completare con la tartare di tonno, i capperi e le scorzette candite.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche "al
Gorgonzola DOP"**



**Frutti del Capperone in
Aceto di Vino**



Fiocchi di Sale Marino



**Condimento Olio
Limone**