



TERRA DI OLIVE CORATINE CON CALAMARATA RIPIENA

Ingredienti

Calamarata (tipo di pasta)
Olive coratine
Olio extra vergine d'oliva
Tonno fresco
Aceto di lamponi
Zucchero
Sale di margherita di savoia

Procedimento

Cuocere la calamarata per 8 minuti, dopo friggerla in solo olio extra vergine.
Ridurre l'aceto di lampone su fiamma bassa.

Preparare una tartare di tonno e condirla leggermente.
Riempire la calamarata.

Servire con una zuppette di olive denocciolate e asciugate in forno per 30 minuti a 80° C.