

FRATELLI
Carli
— DAL 1911 —

**Scopri le gustose
RICETTE
con il Tonno Bianco
all'Olio di Oliva.**

**La nostra selezione
per i tuoi piatti estivi.**



oliocarli.it

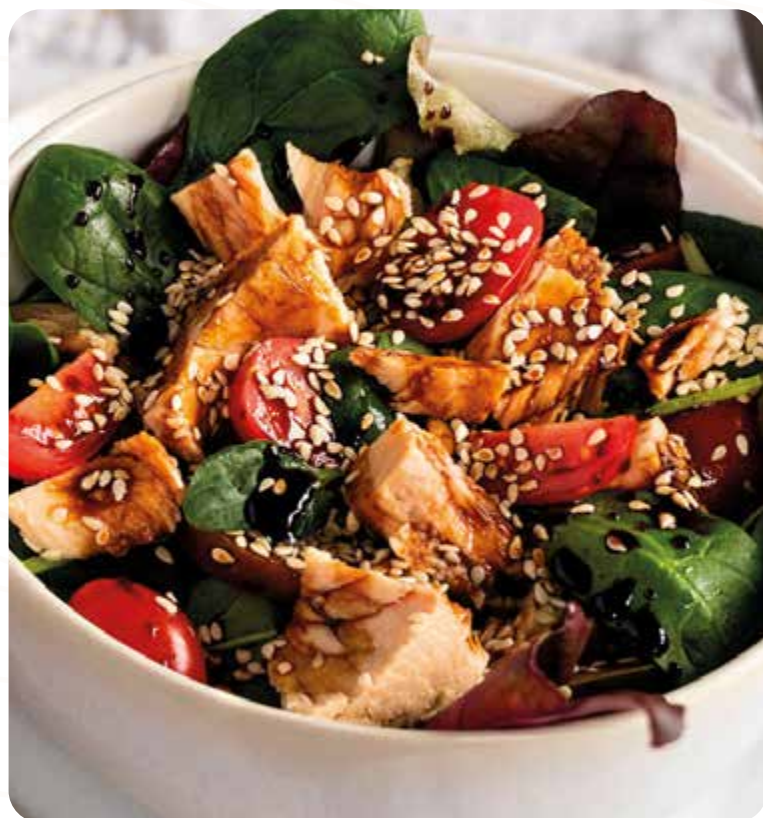
Società Benefit dal 2019



Seguici su    

Tranci di Tonno al sesamo e Aceto Balsamico

Una semplice e gustosa insalata, leggera e nutriente, è perfetta come piatto unico o come contorno.



INGREDIENTI

- 200 g di **Tranci di Tonno Bianco** all'Olio di Oliva Carli
- 100 g di insalatina mista (lattughino e spinacini)
- 100 g di pomodorini datterini
- **Olio Carli Extra Vergine di Oliva Classico**
- semi di sesamo q.b.
- **Aceto Balsamico di Modena IGP Carli**
- sale q.b.



PREPARAZIONE

Lavare e asciugare l'insalata e i pomodorini. In una ciotola mettere l'insalata, i pomodorini tagliati in due e adagiare i nostri **Tranci di Tonno all'Olio di Oliva**. In una padella tostare leggermente i semi di sesamo a fuoco dolce per circa 5 minuti. Aggiungere i semi di sesamo all'insalata e condire con un'emulsione realizzata con un pizzico di sale, due cucchiaini del nostro **Aceto Balsamico di Modena IGP** e tre cucchiaini del nostro **Olio Extra Vergine di Oliva Classico**.

Una ricetta semplice e molto veloce, perfetta per un pranzo estivo.



Sfiziosi rotolini di piadina

Ecco un'ottima idea per un goloso antipasto,
un pranzo leggero o uno spuntino sfizioso.



INGREDIENTI

- 2 piadine
- 100 g **Tranci di Tonno Bianco all'Olio di Oliva Carli**
- 1 pomodoro tondo
- 30 g rucola
- **Maionese all'Olio di Oliva Carli**
- **Olive Taggiasche Liguri in Salamoia Carli**



PREPARAZIONE

Per preparare i rotolini di piadina, scaldare leggermente le piadine in una padella. Quando saranno calde, cospargere con un velo di **Maionese all'Olio di Oliva**, qualche fettina di pomodoro tagliata fine, qualche fogliolina di rucola fresca e i **Tranci di Tonno Bianco all'Olio di Oliva**.

Arrotolare delicatamente le piadine in modo da avere il lato con l'apertura rivolto verso il basso e tagliare a fette così da ricavare i rotoloni di piadina. Fermare i rotolini di piadina con uno stuzzicadenti e un'**Oliva Taggiasca Ligure in Salamoia** privata del nocciolo. Trasferire poi questo sfizioso antipasto con la piadina su un piatto da portata e servire.



Spaghetti con il Tonno al profumo di limone

Fresco e leggero, è il primo piatto ideale per le calde giornate estive. Ma non solo...



INGREDIENTI

- 320 g di spaghetti
- 320 g di **Filetti di Tonno Bianco all'Olio di Oliva Carli**
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 6-7 **Pomodori Essiccati Carli**
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di **Olive Snocciolate Carli**
- la scorza di un limone
- **Olio Carli Extra Vergine di Oliva Classico**
- origano q.b.
- pepe rosa in grani q.b.
- pepe nero q.b.



PREPARAZIONE

Tagliare a piccoli pezzetti i Pomodori Essiccati e metterli da parte, lasciare in acqua i capperi per circa 10 minuti, poi sciacquarli sotto acqua corrente per fare in modo che perdano il sale in eccesso. In una padella antiaderente scaldare quattro cucchiaini di **Olio Extra Vergine di Oliva Classico**, aggiungere i nostri **Filetti di Tonno Bianco all'Olio di Oliva** precedentemente sgocciolati, i nostri **Pomodori Essiccati**, le nostre **Olive Snocciolate** e i capperi. In ultimo unire origano, pepe rosa, una macinata di pepe nero e i pinoli tostati a parte per qualche minuto. Cuocere gli spaghetti e scolarli molto al dente, aggiungerli alla padella con il condimento insieme a un mestolo di acqua di cottura, poi mescolare per qualche minuto in modo da creare un buon legame tra gli ingredienti. Prima di servire completare ogni piatto con abbondante scorza di limone. Per donare un sapore ancora più deciso al piatto, poco prima di aggiungere i Filetti di Tonno Bianco all'Olio di Oliva, sciogliere a fuoco basso nella padella due **Filetti di Acciuga all'Olio di Oliva Carli**.

Pirottini di Tonno

Un finger food sfizioso da gustare in tanti occasioni... come aperitivo, per uno snack veloce, come antipasto per un'allegria serata tra amici.



INGREDIENTI per i Pirottini Tonno e patate:

- 2-3 patate farinose
- 1 lattina di **Tranci di Tonno all'Olio di Oliva Carli** da 100 g
- 3 **Filetti di Acciuga all'Olio di Oliva Carli**
- 1 ciuffo di prezzemolo

INGREDIENTI per i Pirottini Tonno e ricotta:

- 125 g di ricotta
- 1 lattina di **Tranci di Tonno all'Olio di Oliva Carli** da 100 g
- 3-4 filetti di **Pomodori Essiccati Carli**
- Formaggio Grana q.b.
- Pangrattato



PREPARAZIONE Pirottini Tonno e patate

Bollire in acqua le patate con la buccia. Nel frattempo, passare al setaccio o sbriciolare a mano i **Tranci di Tonno Bianco all'Olio di Oliva** e sminuzzare i **Filetti di Acciuga all'Olio di Oliva**.

A parte, tritare il prezzemolo. Pelare le patate e passarle con lo schiacciapatate, poi amalgamare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolarli delicatamente.

Formare con le mani delle piccole palline e metterle nei pirottini da bignè o in piccole ciotole monoporzione. Lasciar riposare qualche ora in frigorifero prima di portare in tavola.

PREPARAZIONE Pirottini Tonno e ricotta

Per iniziare, passare al setaccio o sbriciolare a mano i nostri **Tranci di Tonno Bianco all'Olio di Oliva** e incorporarlo alla ricotta in una ciotola. Tritare grossolanamente i **Pomodori Essiccati** e aggiungerli al composto insieme al formaggio. Mischiare delicatamente gli ingredienti e unire il pangrattato sino a che non si raggiunga una consistenza morbida ed omogenea.

Con le mani formare delle palline e disporle nei pirottini da bignè. Lasciar riposare qualche ora in frigorifero e spolverare i pirottini con altro formaggio Grana prima di servirli.

Club Sandwich di mare

La croccantezza del pane tostato e del bacon insieme alla delicatezza ed al sapore unico del nostro Tonno, fanno di questo sandwich una vera e propria esplosione di gusto!



INGREDIENTI

- 4 pomodori grandi
- 12 fette di pane in cassetta
- 12 fettine di bacon
- 190 g di **Filetti di Tonno Bianco all'Olio di Oliva Carli**
- 100 g di formaggio bianco spalmabile
- 4 foglie grandi di lattuga
- **Olive Snocciolate Carli** q.b.
- **Olio di Oliva Carli Tradizionale** q.b.



PREPARAZIONE

Eliminare i bordi dalle fette di pane in cassetta. Spennellarle delicatamente con l'**Olio di Oliva Tradizionale** e disporle su una teglia foderata con carta da forno. Dorarle in forno a 100°C per 5 minuti.

Nel frattempo, far rosolare in una padella antiaderente le fettine di bacon. Poi tagliare i pomodori lavati a fettine, quindi lavare e asciugare le foglie di lattuga.

Spalmare il formaggio bianco sul pane dorato e poi adagiarvi l'insalata e i nostri **Filetti di Tonno Bianco all'Olio di Oliva**. Completare con le fettine di pomodoro e il bacon e chiudere il sandwich con un'altra fetta di pane. Ripetere di nuovo per creare un sandwich con 3 fette di pane sovrapposte.

Prima di servire, tagliare il pane in due parti. Infilzare ogni sandwich con uno stecchino abbastanza lungo da trapassarlo e decorare con una delle nostre **Olive Snocciolate** infilzata sullo stecchino.

L'idea in più: per rendere ancora più prelibato questo semplice piatto, suggeriamo di sostituire il formaggio spalmabile con la nostra **Maionese all'Olio di Oliva Carli** e le fettine di bacon rosolate con i **Cuori di Carciofo Carli**.