Sostenibilità, gusto e benessere nel nuovo tonno Mare Aperto

pescato-a-canna-b2777fa6

Mare Aperto Foods presenta il tonno “Pescato a canna solo un filo di olio EVO BIO e fior di sale”.

Si tratta dell’unico “pescato a canna” della gamma, con il quale l’azienda, che fa capo alla casa madre spagnola Jealsa, **rimarca l’attenzione verso metodi di lavorazione responsabili**, necessari per una migliore gestione della pesca e delle comunità che vivono in relazione con essa.

Lo dimostra la collaborazione con l’associazione non governativa IPNLF (International Pole & Line Foundation), di cui il Gruppo Jealsa fa parte dal 2018, che **contribuisce ad evitare la pesca illegale**, non dichiarata e non regolamentata, promuovendo al contrario attività svolte secondo le norme stabilite e facilitando l’accesso al mercato ai pescatori artigianali. Inoltre, il **packaging del prodotto è realizzato in cartoncino certificato FSC,** perciò proveniente da foreste gestite responsabilmente.

Non solo sostenibile: gustoso e perfetto per le ricette invernali
Oltre al metodo di lavorazione, un'altra qualità del “Pescato a canna solo un filo di olio EVO BIO e fior di sale” deriva dalla scelta di **arricchire il prodotto con pregiati ingredienti naturali**: l’olio extravergine di oliva certificato biologico, nella giusta quantità in modo da non dover sgocciolare il prodotto, e il fior di sale non raffinato, ovvero il primo strato che si forma sulla superficie dell’acqua marina nelle saline, conferendo al tonno un gusto saporito,senza aggiunte extra.

Il “Pescato a canna solo un filo di olio EVO BIO e fior di sale” è dunque il **prodotto ideale per chi ha a cuore l’ambiente e anche per chi non vuole rinunciare al gusto della dieta mediterranea**, il regime alimentare più sano e conosciuto al mondo certificato patrimonio dall’UNESCO. Infatti, il prodotto ideale anche utilizzato come ingrediente di baseper realizzare gustose ricette, anche nella stagione fredda.

Ricetta invernale a base di tonno

“Pescato a canna solo un filo di olio EVO BIO e fior di sale”:
Genovese di tonno con polvere di peperone crusco
Tempo di preparazione: 30 min
Cottura: 2 ore circa

Ingredienti per 4 porzioni:
1 kg di cipolle
6 lattine di TonnoMare Aperto “Pescato a canna”
1 carota
1 stelo di sedano
60 gr di concentrato di pomodoro
2 peperoni cruschi
Una foglia di alloro
Un rametto di finocchietto selvatico
Olio di oliva q.b.
Sale q.b.
320 gr di pasta – formato a piacere

Procedimento:
Affettare le cipolle in modo sottile. Pulire il sedano e la carota eliminando le parti filamentose, la buccia e le estremità. Rosolare in un tegame ampio e a bordi bassi (meglio se di coccio) il sedano e la carota in olio extravergine di oliva e poca acqua.Dopo 3-4 minuti aggiungere le cipolle tagliate a julienne, il sale, il concentrato di pomodoro e mescolare bene. Coprire, cuocere le cipolle a fuoco basso e aggiungere alloro e finocchietto selvatico. Aggiungere anche un peperone crusco precedentemente fritto in olio extravergine d’oliva ben caldo (inserirlo nel tegame una volta raffreddato, sbriciolandolo).

Quando la cipolla è rosolata bene, aggiungere il Tonno Mare Aperto “Pescato a canna solo un filo di olio EVO BIO e fior di sale”, e proseguire la cottura della genovese mescolando di tanto in tanto, per controllare che le cipolle non si attacchino al fondo del tegame. Nel frattempo, lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla molto al dente (come formato,si consiglia l’utilizzo di pasta lunga da spezzare a mano, come gli ziti o le candele). Saltare infine la pasta con il sugo di tonno alla genovese e impiattare sbriciolando sulla pasta il secondo peperone crusco, cotto nella medesima modalità indicata sopra.