

Ricettario

SEBASTIANO
DRAGO
dal 1929





MARE in SICILY.

Il ricettario DRAGO è una raccolta di ricette a base di pesce, in grado di soddisfare tutti i palati.

Tante idee della tradizione siciliana, dalle più semplici alle più articolate, per coloro che amano cimentarsi in cucina e gustare il pesce in tavola.

Dagli sfiziosi antipasti ai saporiti condimenti per la pasta, dai deliziosi secondi agli originali contorni.

40 ricette a base di tonno, sgombrò, pesce spada, creme e paté, per esprimere tutta la tua creatività in cucina.



INDICE

delle ricette divise per categoria

PRIMI PIATTI

Farfalle con paté di Tonno e mandorle	7
Fusilli al Salmone e pistacchio	
Gnocchetti in salsa rosa	8
Insalata di riso al Tonno	
Linguine saporite	9
Paella al Tonno	
Pasta alla norma con Tonno	10
Pennette e Sgombro	
Pizza con Tonno	11
Risotto con Tonno al profumo di Sicilia	
Spaghetti alla siciliana	11
Tagliolini al pesto di Tonno	
Tagliatelle con Tonno e ciliegino	11
Trofie al Salmone	
Spaghetti con uova di Tonno e pomodorino	11

SECONDI PIATTI

13

Filetti di Tonno e ortaggi arrostiti
Filetti di Sgombro con cipolle e patate
Filetti di Sgombro in insalata
Filetti di Salmone conditi

14

Insalata di Tonno al profumo di Sicilia
Tonno, patate e peperoni
Parmigiana con Tonno

15

Pesce finto
Polpettone di Tonno

16

Involtini di Tonno e peperoni
Sgombro alla crema di aceto balsamico
Sgombro saporito

17

Tortino di Sgombro
Tonno e pomodoro
Tonno in caponata

CONTORNI

19

Arancinette al Tonno
Barchette di paste brisée
alla crema di Tonno e Salmone
Bruschette con crema di Tonno e olive nere

20

Cestini di arance con insalata di Tonno
Ciotoline di mare con crema di Tonno all'arancia
Croستini con Sgombro e cipolla viola

21

Involtini di melanzane con Tonno
Pomodoro, Tonno e maionese
Tramezzini al paté di Tonno

PRIMI PIATTI



Farfalle con pat  di Tonno e mandorle



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficolt 



1 vaso di Pat  di Tonno e Mandorle Drago da 180 g | 350 g di farfalle | sale q.b. | pepe.

PREPARAZIONE:

Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il pat . Versarla in un piatto da portata e spargere sopra un po' di pepe.

Fusilli al Salmone e pistacchio



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficolt 



1 vaso di Filetti di Salmone all'olio di oliva Drago da 200 g | 350 g di fusilli | 100 g di formaggio spalmabile | una manciata di foglie di basilico | 100 g di pistacchio | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Amalgamare, in un piatto da portata, il formaggio con met  del basilico tritato, il salmone sgocciolato e sbriciolato e met  del pistacchio tritato grossolanamente.

Nel frattempo cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e versarla nel piatto per amalgamarla con il condimento. Decorare con la met  del basilico e del pistacchio messi da parte precedentemente.

Gnocchetti in salsa rosa



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficolt 



1 vaso di Crema di Tonno all'Arancia Drago da 180 g | 400 g di gnocchetti freschi | 1 cipollotto | olio extravergine d'oliva | sale q.b. | pepe nero.

PREPARAZIONE:

Soffriggere nell'olio il cipollotto tritato finemente, aggiungere la crema di tonno all'arancia e mescolare. Nel frattempo cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con la crema. Versare in un piatto da portata, decorare con pepe nero macinato al momento.

Insalata di riso al Tonno

Tempo di preparazione 30'

Difficoltà 



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di Filetti di Tonno all'Olio d'Oliva Drago da 200 g | 300 g di riso | un vaso di condimento per riso | 5 pomodorini ciliegino | prezzemolo | olio extravergine d'oliva q.b. | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Fare cuocere il riso in acqua salata e scolarlo al dente. Versarlo in un'insalatiera e farlo raffreddare. Aggiungere il tonno sgocciolato, il condimento per riso e mescolare. Guarnire il tutto con i pomodorini ciliegino, il prezzemolo tritato e un filo d'olio.

Linguine saporite

Tempo di preparazione 30'

Difficoltà 



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vasetto di Paté di Sgombro Drago da 180 g | 400 g di spaghetti | sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e scolarli al dente. Nel frattempo versare il paté in una padella con il bordo alto e mantecare gli spaghetti per alcuni minuti. Spolverare con pepe nero.

Paella al Tonno

Tempo di preparazione 45'

Difficoltà  



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di Filetti di Tonno all'Olio d'Oliva Drago da 200 g | 300 g di riso parboiled | 2 melanzane | 2 peperoni rossi | 2 peperoni gialli | 1 cipolla grossa | olio per friggere | aromi vari (foglioline di menta, basilico, prezzemolo, un pizzico di peperoncino) | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Fare cuocere il riso in acqua salata e scolarlo al dente. Versarlo in un'insalatiera e farlo raffreddare. Aggiungere il tonno sgocciolato, gli ortaggi fritti separatamente e mescolare. Aggiungere gli aromi per insaporire.

Pasta alla norma con Tonno

Tempo di preparazione 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Tonno Drago da 200 g | 350 g di maccheroni rigati | salsa di pomodoro ciliegino | 1 melanzana | ricotta salata | olio extravergine d'oliva | alcune foglie di basilico | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Friggere la melanzana tagliata a tocchetti in abbondante olio. Una volta cotta, aggiungerla alla salsa di pomodoro insieme al tonno sgocciolato e sbriciolato. Nel frattempo cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il sugo già preparato. Versarla in un piatto da portata e insaporirla con abbondante ricotta salata grattugiata. Decorare con foglie di basilico.

Pennette e Sgombro

Tempo di preparazione 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

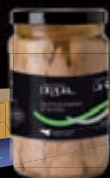
1 vaso di Filetti di Sgombro all'olio d'oliva Drago da 200 g | 350 g di pennette | prezzemolo | olio | aglio e peperoncino q.b. | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Versare in una padella l'olio, aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato. Versare il prezzemolo tritato, il peperoncino e, per ultimo, i filetti di sgombro scolati e sbriciolati. Nel frattempo cuocere la pasta in acqua salata, scolare e unire al condimento.

Pizza con Tonno

Tempo di preparazione 45'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 4 basi per pizza | salsa di pomodoro ciliegino | 4 cipolle | 400 g di mozzarella | 300 g di ciliegino in crudo | olio extravergine di oliva | origano q.b. | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Affettare le cipolle e cuocerle a fuoco lento con quattro cucchiaini di olio fino a farle dorare leggermente. Stendere sulla pasta la salsa, distribuire il tonno sbriciolato, la cipolla, il ciliegino. Condire con olio, sale e origano. Infornare a 240° e cuocere per 30' circa. 5 minuti prima di sfornare le pizze, aggiungere la mozzarella tagliata a fette.

Risotto con Tonno al profumo di Sicilia

Tempo di preparazione 45'

Difficoltà 



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vasetto di Tonno Drago al naturale da 200 g | 320 g di riso | la scorza grattugiata di un limone non trattato | 1 cipolla piccola | 3/4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva | prezzemolo q.b. | acqua o brodo vegetale | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Fare soffriggere nell'olio la cipolla tritata finemente.

Aggiungere il riso, con dell'acqua o brodo vegetale e continuare la cottura, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiungere il tonno sgocciolato e sbriciolato, il prezzemolo tritato e la scorza di limone grattugiata.

Spaghetti alla siciliana

Tempo di preparazione 30'

Difficoltà 



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di Tonno all'olio d'oliva Drago da 200 g | 350 g di spaghetti | mollica uno spicchio d'aglio | olio extravergine d'oliva | prezzemolo | sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata. Mettere in una padella l'olio d'oliva e farvi dorare l'aglio. Scolare gli spaghetti, versarli nella padella, unire il tonno sbriciolato e sgocciolato, il pepe e mescolare bene. Decorare i piatti con la mollica precedentemente frita nell'olio d'oliva, aggiungere il prezzemolo tritato.

Tagliolini al pesto di Tonno

Tempo di preparazione 30'

Difficoltà 



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di Pesto di Tonno Drago da 180 g | 350 g di tagliolini all'uovo | ciliegino e mozzarelline per decorazione | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolare, condire con il pesto di tonno, versare in un piatto da portata e decorare con le mozzarelline e il ciliegino.

Tagliatelle con Tonno e ciliegino



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Tonno all'olio d'oliva Drago da 200 g | 400 g di tagliatelle all'uovo | 500 g di ciliegino | aglio, basilico | olio extravergine d'oliva | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Fare scaldare in padella l'olio con 1 spicchio d'aglio schiacciato, aggiungere il ciliegino tagliato a metà e i filetti di tonno all'olio d'oliva. Fare cuocere per qualche minuto.

Nel frattempo cuocere le tagliatelle, scolarle e versarle in padella. Fare insaporire, decorare con foglie di basilico.

Trofie al Salmone



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Salmone all'olio d'oliva Drago da 200 g | 400 g di trofie fresche | 1 cipollotto | scorza d'arancia non trattata | pepe bianco | olio extravergine d'oliva | sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Fare soffriggere nell'olio la cipolla tritata finemente, aggiungere il salmone sbriciolato. Nel frattempo cuocere le trofie in acqua salata, scolarle e unirle al condimento.

Versare in un piatto da portata, decorare con scorza d'arancia e pepe bianco.

Spaghetti con uova di Tonno e pomodorino



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di uova di tonno all'olio Drago da 200 g | 350 g di spaghetti | 12 pomodorini | olio extravergine d'oliva | origano q. b. | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e versarli in una padella con olio e uova di tonno sgocciolate. Mantecare il tutto per qualche minuto. A fuoco spento aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi. Guarnire con origano.

SECONDI PIATTI





Filetti di Tonno e ortaggi arrostiti

Tempo di preparazione 60'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 4 peperoni rossi | 2 melanzane
4 cipolle medie | 2 pomodori | olio extravergine d'oliva | sale e peperoncino rosso q.b.

PREPARAZIONE:

Cuocere alla brace tutti gli ortaggi, pulirli e sfilettarli. Aggiungere i filetti di tonno e condire il tutto con olio, sale e peperoncino.

Filetti di Sgombro con cipolle e patate



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Sgombro all'olio d'oliva Drago da 300 g | 500 g di patate
2 cipolle viola | 100 g di olive nere | 1 cucchiaino di capperi | olio extravergine d'oliva e origano | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Lessare le patate, pelarle e tagliarle a tocchetti. Pelare le cipolle e tagliarle a rondelle: unire lo sgombro sgocciolato, i capperi, le olive e l'origano.

Filetti di Sgombro in insalata



Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Sgombro all'olio Drago da 300 g | 1 peperone giallo
1 peperone rosso | 2 pomodori | 1 cipolla | 1 cetriolo piccolo | 2 coste di sedano tenere
1 carota tagliata a julienne | 1 limone non trattato | olio extravergine d'oliva | aceto bianco e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire e affettare in modo molto sottile tutti gli ortaggi e il limone. Unire i filetti di sgombro sgocciolati e condire con olio, aceto e sale.

Filetti di Salmone conditi



Tempo di preparazione 30'

Difficoltà

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di Filetti di Salmone all'olio Drago da 300 g | 1 busta di insalata già pronta di rucola, 1 busta di songino | 2 coste di sedano tenero | 1 mela qualità golden | aceto balsamico olio extravergine d'oliva e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Affettare la mela, tagliare il sedano a fettine sottilissime, unire la rucola e il songino, aggiungere i filetti di salmone sgocciolati, condire con olio, aceto balsamico e sale.

Insalata di Tonno al profumo di Sicilia



Tempo di preparazione 10'

Difficoltà

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di Filetti di Tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 3 arance grosse e succose 1 cipollotto tenero | sale, olio extravergine d'oliva e peperoncino rosso q.b.

PREPARAZIONE:

Sbucciare le arance, tagliarle a tocchetti, affettare il cipollotto a rondelle, unire i filetti di tonno e condire con olio, sale e peperoncino rosso.

Tonno, patate e peperoni



Tempo di preparazione 45'

Difficoltà

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 vaso di tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 500 g di patate 3 peperoni rossi | 1 peperone giallo | olio extravergine d'oliva | aceto e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Friggere separatamente le patate e i peperoni tagliati a tocchetti. Aggiungere i filetti di tonno e condire con olio, aceto e sale. Servire freddo.

Parmigiana con Tonno



Tempo di preparazione 45'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Tonno Drago da 200 g | 3 melanzane grosse | 800 g di salsa di pomodoro | 4 uova basilico | 100 g di formaggio grattugiato | olio extravergine d'oliva e basilico | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliare le melanzane a fette e friggerle in olio abbondante.

In un piatto da portata alternare strati di melanzane fritte a strati di condimento (salsa, uova sode a fettine, tonno sbriciolato e formaggio grattugiato).

Guarnire con foglie di basilico.

Pesce finto



Tempo di preparazione 45'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Filetti di Tonno Drago da 300 g | 1/2 kg di patate | 2 cucchiaini di maionese | 3 cucchiaini di ketchup | capperi q.b. | qualche sottaceto | peperoncino rosso e foglie di lattuga per decorare | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Lessare le patate in acqua salata. Pelarle e schiacciarle con una forchetta. Aggiungere la maionese, il ketchup, il tonno, i capperi e il peperoncino rosso. Amalgamare il tutto.

Predisporre in un piatto da portata di forma ovale le foglie di lattuga lungo il bordo.

Versare all'interno il composto dandogli la forma del pesce. Decorare con i sottaceti.

Polpettone di Tonno



Tempo di preparazione 45'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 1 panino raffermo ammollato nel latte e strizzato | 1 uovo | 100 g di formaggio grattugiato | pane grattugiato | olio extravergine d'oliva | 1 limone | prezzemolo | sale e aglio tritato q.b.

PREPARAZIONE:

Unire tutti gli ingredienti fino a formare un composto uniforme. Avvolgerlo nella carta forno creando un polpettone e cuocerlo in acqua per 10/15 minuti circa. Togliere dall'acqua e fare raffreddare. Affettare e condire con olio e succo di limone.

Involtini di Tonno e peperoni

Tempo di preparazione 45'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 4 peperoni rossi e spessi
100 g di mollica | 70 g di formaggio grattugiato | capperi | olive nere
olio extravergine d'oliva | sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

Arrostire i peperoni, pulirli e tagliarli a metà nel senso della lunghezza.

Intanto preparare il condimento unendo la mollica con il formaggio, i capperi, le olive nere, l'olio, il sale e il pepe nero.

Formare degli involtini, mettendo un po' di condimento in ogni fetta di peperone.

Arrotolare, mettere in forno per 10 minuti.

Sgombro alla crema di aceto balsamico

Tempo di preparazione 10'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Sgombro all'olio d'oliva Drago da 300 g | 1 busta di rucola e/o songino
crema di aceto balsamico | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Versare in un piatto da portata la busta di rucola e/o songino. Mettere sopra i filetti di sgombro sgocciolato.

Decorare il piatto con la crema di aceto balsamico.

Sgombro saporito

Tempo di preparazione 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Sgombro all'olio d'oliva Drago da 500 g | 2 cipolle grosse | 100 g di pinoli
zucchero | aceto | olio extravergine di oliva e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire le cipolle, affettarle finemente e farle dorare in padella con olio extravergine d'oliva.

Versare la cipolla in un piatto da portata, mettere sopra i filetti e condire con zucchero, aceto e pinoli. Servire freddo.

Tortino di Sgombro

17

Tempo di preparazione 45'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Sgombro all'olio d'oliva Drago da 300 g | 500 g di patate | 2 zucchine
scorza di limone grattugiata | olio extravergine d'oliva | sale e pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE:

Pelare le patate, tagliarle a fettine sottilissime e salarle. Tagliare a fettine altrettanto sottili le zucchine e salarle.

In una pirofila, su un foglio di carta da forno, adagiare uno strato di fettine di patate, sistemare sopra i filetti di sgombro sgocciolati e aromatizzati con la scorza di limone grattugiata. Coprire con le fettine di zucchine e condire con olio, sale e pepe bianco. Cuocere in forno a 160° per 15 minuti circa.

Tonno e pomodoro

Tempo di preparazione 10'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | pomodoro 500 g | 1 cipollotto | sale, olio
extravergine d'oliva q.b. e alcune foglie di basilico.

PREPARAZIONE:

Tagliare il pomodoro a fettine sottilissime e metterlo in un piatto da portata. Condire con olio e sale. Aggiungere il cipollotto tagliato a rondelle e i filetti di tonno. Condire con olio e sale e decorare con qualche foglia di basilico.

Tonno in caponata

Tempo di preparazione 60'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

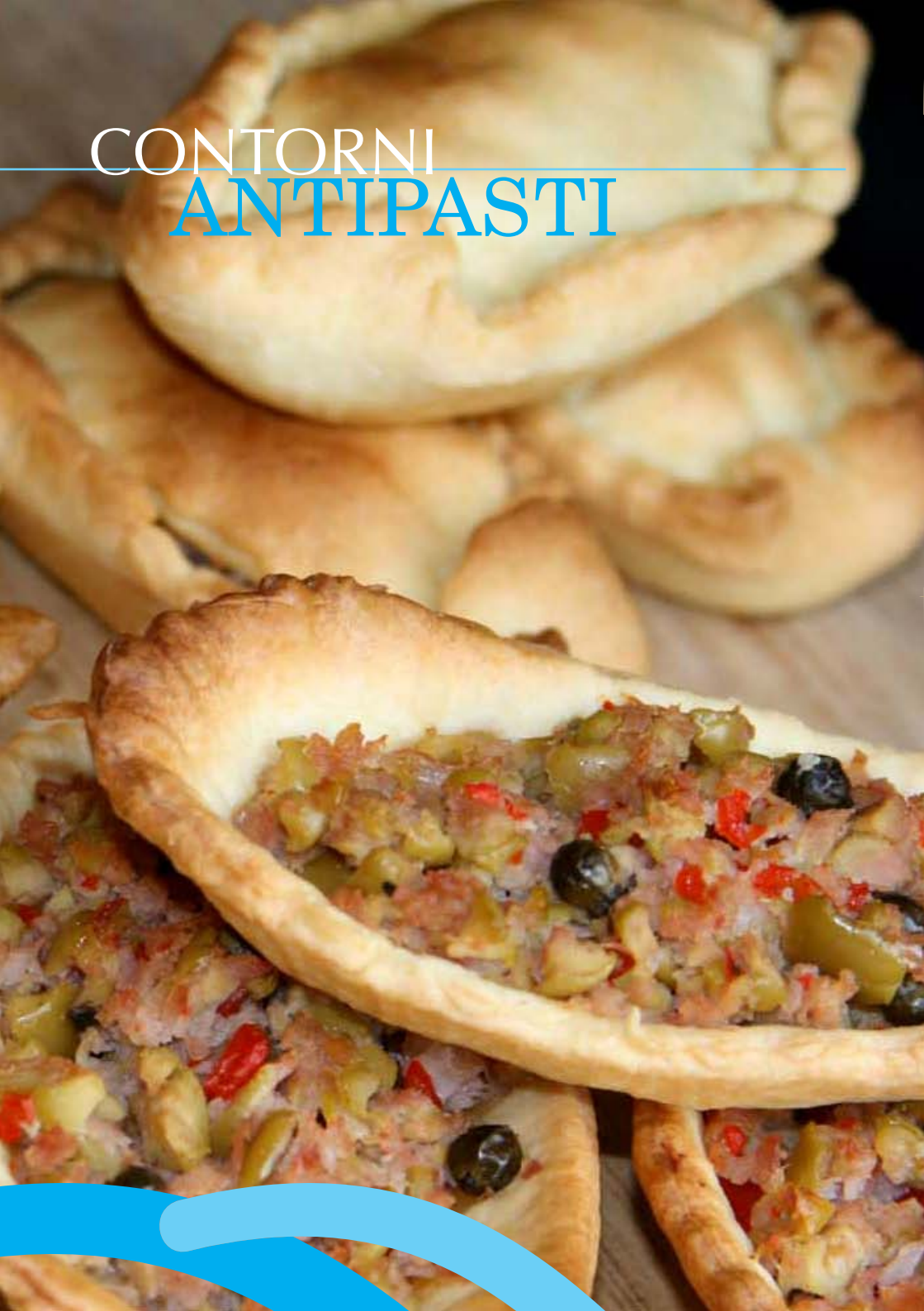
Difficoltà

1 vaso di tonno all'olio d'oliva Drago da 300 g | 2 melanzane | 2 peperoni
2 pomodori grossi e maturi | 2 cipolle | 2 coste di sedano, capperi | olive verdi
zucchero | aceto, sale e olio extravergine d'oliva q.b.

PREPARAZIONE:

Friggere separatamente in abbondante olio, peperoni, melanzane, cipolle tagliate a tocchetti. Fare bollire il sedano, tagliato a fettine. Mescolare tutti gli ingredienti, aggiungere il tonno sgocciolato, i capperi, le olive, lo zucchero, l'aceto e l'olio. Lasciare riposare per mezz'ora, prima di servire.

CONTORNI ANTIPASTI



Arancinette al Tonno



Tempo di preparazione 60'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà 

1 vaso di tonno all'olio d'oliva Drago da 200 g | 300 g di riso | 200 g di mozzarella
100 g di formaggio grattugiato | 1 cipollotto | pane grattugiato | olio e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Far rosolare in una casseruola la cipolla tritata finemente con un po' di olio. Aggiungere il riso e, poco per volta, l'acqua leggermente salata. A cottura ultimata aggiungere il formaggio grattugiato e lasciare raffreddare. Nel frattempo fare sgocciolare il tonno, sbriciolarlo e unirlo alla mozzarella tagliata a tocchetti.

Formare con il riso gli arancini, mettendo al centro il ripieno. Passare nel pane grattugiato e friggere in olio abbondante.

Barchette di pasta brisée alla Crema di Tonno e Salmone



Tempo di preparazione 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà 

1 vaso di Crema di Tonno e Salmone Drago da 180 g | 8 barchette o ciotoline di pasta brisée già pronte | 50 g di salmone affumicato | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Riempire le barchette con la crema. Decorare con pezzetti di salmone affumicato.

Bruschette con Crema di Tonno e olive nere



Tempo di preparazione 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà 

1 vaso di Crema di Tonno con Olive Nere Drago da 180 g | 8 fette di pane | 1 vaso di cetriolini
1 vaso di cipolline | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Tostare le fette di pane sulla brace o nel tostapane. Spalmare la crema e decorare a piacere con i cetriolini tagliati a rondelle o le cipolline.

Cestini di arance con insalata di Tonno

Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà 



1 vaso di Tonno all'olio d'oliva Drago da 200 g | 4 arance grosse | 1 vaso di verdure miste per insalata russa | 1 vaso piccolo di maionese | 4 olive nere | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Dall'arancia eliminare due spicchi, facendo attenzione a lasciare parte della scorza larga almeno 1 cm come manico. Successivamente svuotare l'arancia e preparare il ripieno unendo il tonno, sgocciolato e sbriciolato, con le verdure e la maionese. Riempire le arance e decorare con le olive nere.

Cioline di mare con crema di Tonno all'arancia

Tempo di preparazione 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà 



1 vasetto di Crema di Tonno all'arancia Drago da 180 g | 8 cioline di pasta brisée o 8 vœux au vent | fettine sottilissime di arancia per decorare | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Disporre su un piatto da portata le cioline precedentemente riempite con la crema di tonno all'arancia. Decorare con fettine di arancia tagliate a metà e private della scorza.

Crostini con Sgombro e cipolla viola

Tempo di preparazione 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà 



1 vaso di Sgombro all'olio d'oliva Drago da 200 g | 8 crostini di pane | 1 cipolla viola di media grandezza | 1 vaso di maionese | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Stendere su ogni crostino un velo di maionese, mettere sopra il filetto di sgombro, decorare con la cipolla tagliata a rondelle.

Involtini di melanzane con Tonno

Tempo di preparazione 45'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Tonno all'olio d'oliva Drago da 200 g | 2 melanzane | 200 g di mozzarella olio per friggere | polpa di pomodoro | pane grattugiato | qualche foglia di basilico | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Friggere le melanzane tagliate a fette.

Unire il tonno, sgocciolato e sbriciolato, alla mozzarella tagliata a tocchetti, aggiungere qualche cucchiaino di polpa di pomodoro.

Formare gli involtini, mettendo al centro di ogni fetta di melanzana frita un po' di ripieno.

Passare gli involtini nel pangrattato e sistemarli in una teglia. Infornare per qualche minuto.

Decorare con qualche foglia di basilico.

Pomodoro, Tonno e maionese

Tempo di preparazione 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vasetto di Tonno all'olio d'oliva Drago da 200 g | 8 pomodori di media grandezza | 8 cucchiaini di maionese | un uovo sodo | olive nere | capperi | basilico | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare i pomodori, togliere con un coltello la parte superiore, svuotarli. Mettere un pizzico di sale in ognuno di loro. Intanto preparare una crema con il mixer amalgamando il tonno sgocciolato, la maionese e i capperi. Riempire i pomodori, disporli in un piatto da portata, guarnendoli con foglioline di basilico, una fettina di uovo sodo, un'oliva nera. Disporre intorno delle foglie di lattuga.

Tramezzini al paté di Tonno

Tempo di preparazione 10'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Difficoltà

1 vaso di Paté di Tonno Drago da 180 g | 8 fette di pan carré | 8 pomodorini | 8 olive nere | sale q.b.

PREPARAZIONE:

Tostare leggermente le fette di pan carré, spalmare il paté e decorare con il pomodorino e le olive nere.





SEBASTIANO
DRAGO
dal 1929

Ditta Drago Sebastiano di Drago Giuseppe
P.IVA IT 00653600890

Via Stentinello 10A - Contrada Targia - Siracusa IT

Tel +39 0931 491991 - Fax +39 0931 491977

info@dragoconsERVE.it - SKYPE: dittadragosebastiano

www.dragoconsERVE.it