Nah&Frisch



www.riomare.at Professional

Maccheroni mit Thunfisch und frischem Ricotta

Hauptspeise Fischgerichte Italienisch Nudelgerichte Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Die Maccheroni in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen, etwas vom Salzwasser nach dem Abgießen in einer Tasse aufheben. Aus der Orangenschale Zesten schneiden und dabei darauf achten, dass der weiße innere Teil nicht mitgeschnitten wird. Die frischen Kräuter grob zerkleinern.
Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Öl, etwas Salz und Pfeffer, den Kräutern und ein wenig Salzwasser zu einer dickflüssigen Creme verrühren. Die Maccheroni abgießen, zum Ricotta in die Schüssel geben, den abgetropften Thunfisch und die Orangenzesten beigeben und alles sorgfältig vermengen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.
Tipp: Die Orangenschale durch Zitronenschale ersetzen.

Zutaten

- 350 g Maccheroni
- 160 g Rio Mare Thunfisch in Olivenöl
- 200 g frischer Ricotta
- 2 EL Olivenöl Extra Vergine
- je ein frischer Bund Petersilie,
- Thymian und Schnittlauch
- die Schale einer 1/2 Bio-Orange
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer