

# Genovese di Tonno

*Rivisitazione in chiave marina di un classico della tradizione napoletana, l'autentica Genovese*

La chef Viviana Varese, legata al ricordo dei piatti storici della sua famiglia - di origine campane - e ai prodotti del mare, crea una versione personale della tradizionale genovese napoletana.

Una ricetta in cui il Tonno diventa protagonista insieme alla Cipolla di Montoro. Il segreto, come sempre, risiede nella semplicità della ricetta, nella qualità dell'ingrediente scelto e nella lunga e paziente cottura, come quella che si fa abitualmente la domenica in ogni casa della Costiera Amalfitana.

La Genovese di Tonno, come quella di carne, fa parte del menù tipico della festa, è un piatto unico, è la perfetta fusione tra i due ingredienti. Grazie a Bonverre, si trasforma in un vero Rito da condividere con la famiglia e gli amici, ogni giorno.



## PIATTO CAMPANO

### INGREDIENTI

Cipolle 68%, tonno 21%, guanciale suino (origine Italia) 5%, olio extra vergine d'oliva, sale, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere frammenti di lische.

**PESO NETTO 270g**

### CONSIGLI DI UTILIZZO

#### *Piatto*

da servire dopo essere stato scaldato al microonde o in padella

#### *Abbinamento creativo*

ingrediente perfetto per tapas o finger food da condividere durante l'aperitivo

#### *Sulla pizza*

da provare come ingrediente per una pizza in casa, i cui sapori posso ricordare il classico abbinamento tonno e cipolla

**2** porzioni

9 minuti a  
**FUOCO BASSO**  
in padella

6 minuti **700W**

CONSIGLIO:  
**SECONDO!**  
o ripieno per  
pasta fresca



Viviana Varese

