

PRIMI PIATTI

Pasta tiepida al tonno

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pasta corta	300 g
Pomodorini	150 g
Mozzarelline	100 g
Tonno sott'olio sgocciolato	150 g
Basilico	4 foglie
Sale	1 pizzico

PER LA SALSA ROSA

Maionese	2 cucchiaini
Ketchup	1 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Lavate bene i pomodorini e asciugateli con uno strofinaccio. Lavate delicatamente le foglie di basilico e asciugatele senza strofinarle troppo. Togliete le mozzarelline dal latte di conservazione e asciugatele.
- 2 Deponete il tonno sgocciolato su un doppio strato di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Mescolate la maionese con il ketchup in un'insalatiera.
- 3 Tagliate le mozzarelline e i pomodorini in 4 parti. Mettete nell'insalatiera i tocchetti di pomodoro. Unite il tonno sbriciolato e le foglie di basilico spezzettate con le dita.
- 4 Lessate la pasta in abbondante acqua salata e toglietela dal fuoco quando è ancora al dente. Lasciatela scolare e mettetela ancora calda nell'insalatiera.
- 5 Mescolate bene con la salsina che avete già preparato sul fondo. Assaggiare e aggiungete, se è necessario, un pizzico di sale.