

Pasta fredda tonno e olive



Ingredienti per 2 persone:

- 160 gr pasta integrale corta
- 100 gr di tonno al naturale (2 scatolette)
- 40 gr Olive nere denocciolate
- Pomodori ciliegino in quantità variabile
- 1 cipolla di Tropea
- Foglie di basilico fresco
- 2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Mettete a bollire una pentola piena d'acqua leggermente salata, coprite con il coperchio e portate ad ebollizione.

A bollore gettate la pasta, maneggetela con un cucchiaio di legno e fatela cuocere per il tempo previsto sulla confezione.

Nel frattempo lavate e tagliate i pomodorini a metà e la cipolla di Tropea a rondelle, sgocciolate il tonno dalla sua acqua, scolate le olive nere.

Trasferite il tutto in una ciotola in modo che gli ingredienti per il condimento si insaporiscano, unite i 2 cucchiaini di olio extravergine, un pizzico di sale e pepe, il basilico tagliuzzato grossolanamente a mano.

Assaggiate la pasta ed una volta che sarà al dente, scolatela immediatamente in un colino, passandola sotto il getto dell'acqua per fermare la cottura, fino a quando si sarà raffreddata.

Quindi scolate bene tutta l'acqua e trasferite la pasta nella ciotola con il condimento.

Mescolate il tutto per amalgamare gli ingredienti e riponete la pasta fredda in frigorifero fino al momento di consumarla.