

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di pasta Fantasia

di: *Serena Valeri*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 40 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

- 400 g di mezze penne rigate
- 1 manciata abbondante di olive nere
- 1 lattina di mais
- 1 barattolo di giardiniera
- 240 g di tonno al naturale
- 5-6 cucchiaini di maionese
- 4-5 wustel
- 4-5 cucchiaini di olio di oliva.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

In una ciotola sbriciolate il tonno, unite le olive, la giardiniera scolata, il mais, i wustel

tagliati a rondelle e mescolare.



2 Scolate la pasta e fatela raffreddare sotto l'acqua fredda, unitela al condimento unendo anche la maionese e l'olio e mescolare bene.

Mettete in frigo almeno 40 minuti.



