

PRIMI PIATTI

# Insalata di pasta profumata

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



L'insalata di pasta profumata è uno dei primi piatti dell'estate...una semplice pasta da servire tiepida o fredda. Gli ingredienti sono semplicissimi tanto che inizialmente avevamo le nostre belle perplessità sulla buona riuscita del piatto ed invece ecco che ne è uscito un primo piatto sfiziosissimo, ricco di aroma e sapore.

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr  
POMODORI maturi - 5  
TONNO SOTT'OLIO 300 gr  
CIPOLLE ROSSE DI CALABRIA 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2  
ORIGANO ESSICCATO  
SALE  
LIMONE ½

# PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e affettate finemente la cipolla rossa. Trasferite le cipolle in un piatto con dell'acqua fredda ed un pizzico di sale affinché possa perdere il sapore e l'odore acuto ed addolcirsi.





2 Riunite in una ciotola il tonno ed i pomodori lavati e tagliati a pezzi.





- 3** Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta che dovrete cuocere al dente.



- 4** Condite il tonno e i pomodori con l'olio extravergine d'oliva, l'origano, il peperoncino tritato ed il succo di limone.





5 Strizzate la cipolla dall'acqua e trasferitela nella ciotola con gli altri ingredienti e salate.





**6** Quando la pasta è cotta, mettete la pentola sotto l'acqua fredda, quindi scolate la pasta.



**7** Trasferite la pasta scolata e cotta al dente in un'insalatiera e unite il condimento a base di tonno e verdure, aggiungere altro olio extra vergine d'oliva e mescolare bene.



8 Terminate di insaporire con altro origano a piacere.



9 Servite la pasta tiepida o fredda.