

PRIMI PIATTI

Insalatina di pasta primavera

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 100 g sedanini
- 100 g rucola
- 100 g tonno
- 100 g olive denocciolate
- 80 g sedano bianco
- 7 pomodorini
- sott'olii
- 3 foglie basilico
- 1 scatola carne in gelatina

PREPARAZIONE

1 Fate cuocere la pasta al dente, raffreddatela con acqua e mettetela in una ciotola.

Tagliate a dadini i pomodori, il sedano, aggiungete sale, il tonno le olive, la carne, il

basilico, olio ed, amalgamate con la pasta.

Fate riposare in frigo per 1 oretta e servite ben freddo.