

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.