

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

160 g di mezze maniche
1 bustina di zafferano
200 g di tonno fresco
1 melanzana piccola
pomodori secchi
basilico
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale e ricotta dura (oppure pecorino grattugiato).

PREPARAZIONE

- 1 Quando l'acqua raggiunge il bollore, sciogliere la bustina di zafferano e buttare la pasta. Tagliare i pomodorini a listarelle, il tonno a cubotti e la melanzana spellata a dadini.



2 In due padelle, far scaldare un cucchiaio d'olio e far cuocere la melanzana a fuoco vivace per 6 minuti e il tonno per 2 minuti. Salare e aggiungere al tonno, a fuoco spento, i pomodori.

Quando le melanzane saranno ben tostate aggiungerle al sugo.



3 Spezzettare il basilico e tritare il prezzemolo. Scolare la pasta in padella, usare un po' di

acqua di cottura per amalgamare. Fuori dal fuoco unire il basilico, prezzemolo e la ricotta salata.

