

PRIMI PIATTI

Pasta fredda con tonno e maionese

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

- 300 g di pasta integrale
- 320 g di tonno sott'olio
- 2 manciate di olive nere denocciate
- 2 cucchiaini di maionese.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e trasferitela in una ciotola con il tonno, mescolare ed unite anche le olive e la maionese, mescolate nuovamente e mettete in frigo almeno 3-4 ore.

Prima di servire unite ancora mezzo cucchiaino di maionese.

