

PRIMI PIATTI

## Fusilli integrali tonno lime e zenzero



Poco tempo e poca voglia di stare ai fornelli ma tanta fame? Abbiamo la ricetta per voi! I **fusilli integrali tonno lime e zenzero** sono davvero saporiti e semplici da fare. Una ricetta che diventerà presto un vostro cavallo di battaglia perché facile e buonissima.

La sapidità del tonno si sposa benissimo con la nota acida del limone e la piccantezza dello zenzero.

Pochi ingredienti ma di grande qualità come la **pasta Senatore Cappelli** rendono questo piatto davvero eccezionale. L'utilizzo del tonno fresco fa sì che questa preparazione molto elegante e raffinata ma qualora non l'aveste è possibile realizzarla con il tonno in scatola, il risultato sarà più sparatanò ma assolutamente convincente.

Una ricetta salvacena, veloce e rapida che vi farà

fare un'ottima figura anche se avete ospiti a casa su cui volete fare colpo.

Provatela e vedrete che successo.

## INGREDIENTI

FUSILLI INTEGRALI 400 gr

TONNO FRESCO 250 gr

LIME 2

ZENZERO FRESCO 4 cm

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei fusilli integrali tonno limone e zenzero, per prima cosa tagliate il tonno a cubetti.

Fatto ciò ricavate le zeste da un lime e spremetene il suo succo in un contenitore.







**2** Ora in una padella con un giro di olio scaldate l'aglio e lo zenzero spremuto con uno spremiaglio.

Rimuovete dopo pochi minuti l'aglio ed unite il tonno tagliato a cubetti.

Regolate di sale e pepe.

Rosolate per pochi istanti ed unite il succo di un lime.







**3** Ora potete lessare la pasta, in acqua abbondante e salata, cuocetela e tiratela su bella al

dente e scolatela.



4 Trasferitela in padella con il tonno amalgamate il tutto unendo parte delle zeste.

Servite con le zeste rimanenti ed un giro di pepe.



