

PRIMI PIATTI

Insalata di pasta profumata

di: *Kiaretta*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



L'insalata di pasta profumata è uno dei primi piatti dell'estate...una semplice pasta da servire tiepida o fredda. Gli ingredienti sono semplicissimi tanto che inizialmente avevamo le nostre belle perplessità sulla buona riuscita del piatto ed invece ecco che ne è uscito un primo piatto sfiziosissimo, ricco di aroma e sapore.

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

POMODORI maturi - 5

TONNO SOTT'OLIO 300 gr

CIPOLLE ROSSE DI CALABRIA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

ORIGANO ESSICCATO

SALE

LIMONE ½

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e affettate finemente la cipolla rossa. Trasferite le cipolle in un piatto con dell'acqua fredda ed un pizzico di sale affinché possa perdere il sapore e l'odore acuto ed addolcirsi.





2 Riunite in una ciotola il tonno ed i pomodori lavati e tagliati a pezzi.





- 3 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta che dovrete cuocere al dente.



- 4 Condite il tonno e i pomodori con l'olio extravergine d'oliva, l'origano, il peperoncino tritato ed il succo di limone.





5 Strizzate la cipolla dall'acqua e trasferitela nella ciotola con gli altri ingredienti e salate.





6 Quando la pasta è cotta, mettete la pentola sotto l'acqua fredda, quindi scolate la pasta.



7 Trasferite la pasta scolata e cotta al dente in un'insalatiera e unite il condimento a base di tonno e verdure, aggiungere altro olio extra vergine d'oliva e mescolare bene.



8 Terminate di insaporire con altro origano a piacere.



9 Servite la pasta tiepida o fredda.