

PRIMI PIATTI

Spaghetti freddi al tonno

di: *felsina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

200 g di spaghetti
200 g di tonno in scatola
100 g di salmone crudo
1 limone
cetriolini sottaceto
sottaceti misti
capperi sotto sale
olio d'oliva
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere gli spaghetti, aggiungere uno spicchio d'aglio nell'acqua di cottura, verso fine cottura aggiungere il salmone tagliato a pezzetti.

Prima di scolare buttare 2-3 bicchieri di acqua fredda perché la pasta non scuocia.



- 2 Lasciar raffreddare, togliere lo spicchio d'aglio cotto, condire con olio, succo di limone, tonno e tutti gli altri ingredienti.



3 Conservare in frigorifero per 2 o 3 ore.

A piacimento si possono aggiungere polpetti scottati o gamberetti.

