

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con tonno, menta, melanzane e pomodoro secco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

MELANZANE 2

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

CIPOLLOTTI 1

TONNO fresco o surgelato - 400 gr

POMODORI SECCHI 50 gr

MENTA 1 rametto

SALE

Tagliatelle con tonno, menta, melanzane e pomodoro secco, un titolo che racconta davvero tutto di questa ricetta! Un connubio di elementi freschi, leggeri ed estivi per un primo piatto da servire in tutte le stagioni.

Ovviamente si può preparare anche con del tonno surgelato ma si ottiene davvero il massimo preparando questo piatto con dell'ottimo tonno fresco.

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete il picciolo dalle melanzane, sbucciatele completamente con un pelapatate e tagliatele prima in fette di circa 1,5 cm e poi a dadotti.



- 2 Scaldate molto bene l'olio per friggere e fatevi friggere i cubotti di melanzana fino a doratura.



3 Non buttate via le bucce delle melanzane ma tagliatele a listarelle molto fini e friggete anch'esse per pochissimi istanti.



- 4 Affettate il cipollotto e fatelo soffriggere in una padella con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.





5 Nel frattempo tagliate il tonno a cubetti e unitelo alla padella per farlo ben rosolare.



6 Strizzate molto bene i pomodori secchi che avrete messo in ammollo in semplice acqua, quindi tritateli al coltello. Uniteli, successivamente, in padella.



7 Aggiungete anche le melanzane messe da parte e la menta.





8 Lessate la pasta. Mentre cuoce, prelevate un mestolo d'acqua di cottura ed unitelo alla padella con il sugo per legarlo.





- 9 Quando la pasta è cotta al dente, trasferitela nella padella con il sugo e salate il tutto brevemente.



- 10 Servite la pasta ben calda decorando ciascun piatto con un ciuffetto di buccia di melanzane frita.

