



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

MEZZE PENNE CON TONNO, OLIVE E CAPPERI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di mezze penne rigate
200 g di pomodorini ciliegia
1 scatoletta di tonno da 80 g circa
1/2 cucchiaino di capperi sotto sale
10 olive verdi
5-6 olive taggiasche
una spruzzata di vino bianco
2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
1/2 cucchiaino di origano
1/2 cucchiaino di pangrattato
1/2 cucchiaino di parmigiano

Preparazione:

Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e asciugateli. Mettete l'olio in padella e una volta caldo unite i capperi. Fateli soffriggere per 10-15 secondi. Toglieteli dal fuoco e metteteli in una ciotolina da parte. Mettete nella padella il tonno spezzettato, unite il vino, salate e cuocete per 5 minuti. Snocciolate le olive e tritatele grossolanamente, incorporatele al tonno e spegnete il fuoco. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente trasferitela nella padella con il sugo e unite i capperi. Tagliate a metà i pomodorini, metteteli in una teglia e conditeli con una presa di sale, il pangrattato, il grana e l'origano. Gratinateli sotto al grill per 5 minuti (io ho utilizzato il microonde) uniteli alla pasta e servite.

