



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PASTA FREDDA CON TONNO, OLIVE, CAPPERI

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

350 g farfalle
320 g di tonno sott'olio al peperoncino
50 g di olive nere denocciate
50 g di olive verdi denocciate
un cucchiaio di capperi sotto sale
prezzemolo
un limone non trattato
Olio Extravergine d'Oliva Dante
sale, pepe

Preparazione:

Lavate il limone e con un coltellino o con un rigalimoni ricavate delle striscioline dalla parte gialla della scorza. Spremete il succo, filtratelo attraverso un colino a maglie fitte e tenetelo da parte. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela, unite la pasta e le scorze di limone, e cuocete il tutto per il tempo indicato sulla confezione. Scolate la pasta, passatela sotto l'acqua fredda e scolatela di nuovo. Quindi distribuitela ad asciugare su un telo da cucina. Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in una ciotolina di acqua fredda per circa 10 minuti per eliminare il sale. Sgocciolate il tonno dall'olio di conservazione, versatelo in un piatto e spezzettatelo con una forchetta. Tritate fine un rametto di prezzemolo. Sbattete il succo di mezzo limone con un pizzico di sale in una ciotolina. Versate 4 cucchiaini di olio a filo, sbattendo continuamente. Trasferite la pasta e le striscioline di scorza in una terrina, conditela con la salsina preparata, il tonno, le olive, alcune tagliate a fettine, i capperi sgocciolati e strizzati e il prezzemolo. Mescolate e servite.

DANTE



oio

vero