



RIGATONI CON FILETTI DI TONNO AL PROFUMO DI BASILICO

dolcinoiteincucinadasimo.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di Rigatoni
12 olive nere snocciolate
10 pomodorini ciliegino
1 spicchio di aglio
filetti di tonno
2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
peperoncino in polvere
2 foglie di basilico

Preparazione:

Versare l'olio in una padella insieme all'aglio, far insaporire, unire i pomodorini tagliati a metà e le olive, mescolare, aggiustare di sale, far cuocere il tempo necessario che cuoce la pasta. Per ultimo unire i filetti di tonno ed il basilico. Scolare la pasta e mescolare il tutto spolverando con la polvere di peperoncino. Servire.