



BIGOLI ZUCCHINE TONNO E POMODORI SECCHI

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

400 g di bigoli

2 zucchine

100 g di pomodori secchi

250 g di tonno

1 spicchio di aglio

Olio Extravergine di Oliva Dante

2 cucchiaini di mascarpone

Preparazione:

Mettere in una padella a soffriggere lo spicchio di aglio con olio extra vergine di oliva. Aggiungiamo il tonno i pomodori secchi e le zucchine tagliate a julienne. Saliamo e cuociamo a fuoco lento con il coperchio per una decina di minuti. Aggiungere acqua se necessario. Spegnerne e mettere tutto nel frullatore. Versare ancora una volta in padella e aggiungere il mascarpone. Cuocere i bigoli al dente e versarli in padella con la crema e maneggiare con parmigiano se piace!