

FUSILLI AL TONNO



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

350 gr. di fusilli corti
300 gr. di filetto di tonno
3 pomodori maturi
1 limone

olio extra vergine di oliva
1 spicchio di aglio o aglio in polvere
sale e pepe

PREPARAZIONE

In una ciotola mettere dell'olio e, con l'aiuto di una piccola frusta, preparare un'emulsione con il prezzemolo, l'origano, l'aglio, il succo del limone, sale e pepe, sbattere bene per rendere la salsa omogenea e tenerla in caldo a bagnomaria.

Lavare e tagliare i pomodori a dadini; mettere il tonno in una teglia, spennellarlo con la salsa e infornare a 220° per circa 7/8 minuti.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, nel frattempo aggiungere i pomodori alla salsa rimasta.

Condire la pasta con il tonno affettato, la restante salsa ed un trito di prezzemolo e origano.

