

# INSALATA DI FUSILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fusilli,
- 200 g di code di gamberi,
- 2 pomodori perini,
- 200 g di piselli surgelati,
- capperi,
- 1 scatola piccola di tonno,
- 3 cucchiaini d'olio,
- sale,
- pepe,
- origano,
- alloro.

Lessare i piselli in acqua salata.

Cuocere per prima cosa i gamberi in acqua bollente salata con 1 foglia d'alloro.

Scottare i pomodori, pelarli, privarli dei semi e schiacciarli con la forchetta.

Spezzettare il tonno.

Riunire il tutto in un'insalatiera, aggiungere i capperi e mescolare.

Lessare i fusilli in acqua salata, scolare e versarli nell'insalatiera.

Condire con olio e mescolare.