CONCHIGLIETTE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchigliette,
- 50 g di olive verdi,
- 50 g di olive nere,
- 200 g di tonno,
- 1 mozzarella,
- prezzemolo,
- vino bianco,
- pangrattato,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Rosolare l'aglio nell'olio, unire il tonno sbriciolato, far insaporire, bagnare col vino, farlo evaporare, salare, pepare e spolverizzare con il prezzemolo tritato.
Cuocere le conchigliette al dente, condirle con il sugo preparato, versarle in una pirofila, disporvi sopra la mozzarella a fette, spolverizzare col pangrattato e far gratinare in forno.