

FUSILLI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 4 pomodori,
- 80 g di tonno sott'olio,
- 12 olive nere,
- 120 g di mozzarella,
- 16 foglie di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a cubetti.

Metteteli in una zuppiera con il basilico, uno spicchio d'aglio e condite con olio e sale.

Sminuzzate finemente il tonno, snocciolate le olive e dividetele a metà, tagliate la mozzarella a dadini.

Portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi i fusilli, scolateli al dente, rovesciateli nella zuppiera dei pomodori.

Eliminate l'aglio, aggiungete il tonno, le olive e la mozzarella.

Mescolate ancora velocemente.

Servite.