

PENNE FREDDE AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pendette,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 3 pomodorini perini,
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate l'olio, aggiungete lo spicchio d'aglio, fatelo colorire, toglietelo.

Nello steso olio insaporite a fuoco vivace i perini spellati e tagliati a dadini, salate e dopo dieci minuti aggiungete il tonno scolato e sminuzzato.

Mescolate e tenete da parte.

In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi le penne, scolatele e rovesciatele sul sugo di tonno.

Mescolate, passatele sul piatto da portata, cospargete di prezzemolo tritato, lasciate intiepidire a temperatura ambiente e poi ponete in frigo.

Togliete mezz'ora prima di servire a tavola e, se occorre, aggiungete un giro d'olio versato a filo.