

TAGLIOLINI AL TONNO FRESCO E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tonno a trance,
- 1 peperone,
- 1/2 spicchio di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 limone (succo),
- 400 g di pasta tipo tagliolini,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Far marinare per 30' il tonno tagliato a cubetti con aglio, limone e 1 cucchiaino d'olio.

Spellare il peperone dopo averlo fiammeggiato.

Tagliarlo a striscioline.

In una padella rosolare il pesce, salarlo, unirvi i peperoni con la loro acqua di vegetazione, far insaporire e spegnere il fuoco.

Cuocere la pasta e unirla all'intingolo.

Servire con prezzemolo tritato e una manciata di pepe.