

ELICHE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo eliche,
- 1 falda di peperone rosso,
- 150 g di olive verdi snocciolate,
- 1 scatola di tonno sott'olio,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 manciata di foglie di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- peperoncino in polvere,
- sale,
- pepe.

Tritate nel mixer le olive fino a ridurle in crema, unite quindi il tonno sgocciolato, il prezzemolo e l'aglio e continuate a frullare.

Condite la crema con peperoncino, sale, pepe e quattro cucchiainate d'olio.

Tritate finemente il peperone, cuocete la pasta e conditela con la crema di tonno e olive, guarnite con il peperone e servite sia calda che fredda.