

Pasta tonno e zucchine in bianco

Senza glutine



Ingredienti

1 zuccina grande

1 cipolla bianca, piccola

30 gr olive taggiasche

5 capperi sotto sale

200 gr tonno sott'olio (Sgocciolato o al naturale)

20 gr pinoli (o mandorle pelate)

300 gr spaghetti o bucatini senza glutine (io uso la pasta La Rosa, buonissima!) #

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. pepe rosa (in grani o una spolverata di pepe nero)

q.b. scorza di limone

q.b. prezzemolo

Procedimento

Sciacquate la zuccina, privatela delle estremità e tagliatela a cubetti molto piccoli, quindi pelate e tritate la cipolla. Lasciate appassire la cipolla in un abbondante giro d'olio, unite le olive e i capperi e lasciate andare qualche minuto, quindi aggiungete le zucchine e lasciate dorare. A fuoco spento e cotte le zucchine aggiungete il tonno sgocciolato, la scorza di limone, il pepe rosa in grani e il prezzemolo tritato. Cuocete la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela e unitela al condimento, saltate un minuto a fuoco alto, aggiungendo acqua di cottura al bisogno e servite subito. La pasta con tonno, zucchine e olive e limone va gustata subito, ma se dovesse avanzarvi conservatela in frigo per 24h al massimo e saltatela in padella a fiamma vivace con un po' d'olio prima di mangiarla, non sarà buona come appena fatta, ma sarà comunque gustosa.

Ricetta dal web