

# La pasta al tonno ... ma quella seria!

Senza glutine



## Ingredienti

320 gr di mezze maniche senza glutine [@pastificio\\_la\\_rosa](#) #

250 gr di tonno sottolio

100 gr olive taggiasche

il succo di ½ limone

la scorza di 1 limone buccia edibile

timo fresco

origano fresco

pepe nero

Olio evo 2 cucchiari

## **Procedimento**

*Lessare la pasta in acqua bollente salata. Prelevare un po' di acqua di cottura e frullare la maggior parte del tonno sottolio insieme a 2 cucchiari di olio evo e il succo di limone. Mantecare la pasta nella crema ottenuta con le olive taggiasche, il restante tonno, timo e origano e scorza di limone.*

## **Ricetta dal web**