

Pasta con tonno, olive, capperi in bianco

Senza glutine



Ingredienti

450 gr pasta senza glutine #

60 gr olive taggiasche (sott'olio o quelle che preferite)

1 ciuffo prezzemolo

6 capperi (dissalati)

1 limone (scorza e poco succo) buccia edibile

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

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. pepe nero

q.b. sale (per la pasta)

1 pizzico aglio (se gradito)

Per le briciole di pangrattato

60 gr pangrattato senza glutine #

q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento

Iniziate dal mettere sul fuoco l'acqua per la pasta, salate e portate a bollore, quindi tuffatela e cuocetela. Per preparare la pasta tonno, olive e capperi iniziate dal tritare finemente il prezzemolo e i capperi, mentre le olive andranno tagliate grossolanamente. Raccogliete tutto in una ciotola e unite la scorza grattugiata di un limone biologico, un cucchiaino di succo di limone, il tonno al naturale sgocciolato. abbondante olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe. Unite la pasta cotta, ma ancora al dente, mescolate il tutto aggiungendo acqua di cottura se necessario e impiattate, arricchendo con il condimento rimasto sul fondo. Portate in tavola e se volete dare un tocco di sapore in più e di croccantezza, prima di scolare la pasta, raccogliete un po' di pangrattato in padella, aggiungete un filo d'olio e tostate qualche minuto.

Aggiungete le briciole tostate alla pasta, come se fosse formaggio e gustate subito.

Ricetta originale di "Il caldo sapore del sud"