

Pasta fredda tonno e Philadelphia: un primo piatto **veloce, delicato e leggero**. Perfetto in estate, ma non solo !



Ingredienti (X 4 persone)

320 gr di pasta

320 gr tonno

250 gr di Philadelphia

origano q.b.

Preparazione:

Portate a bollore l'acqua e quando è pronta, salatela e buttate la **pasta** (io ho utilizzato le penne rigate).

In una terrina mettete il **Philadelphia**. Aggiungete 3 cucchiaini di acqua della cottura e amalgamate.

Scolate la pasta e versatela direttamente nella terrina del condimento.

A parte scolate anche il **tonno** e aggiungetelo alla pasta, insieme ad una spolverata di **origano**.

Essendo una pasta fredda potete prepararla anche qualche ora prima, conservandola in frigo. La Pasta tonno e Philadelphia potete anche portarla con voi durante i pic - nic o le gite fuori porta.

Avete visto che pochi ingredienti servono per preparare una pasta delicata, veloce e gustosa

Nota:

Personalmente non ho aggiunto altro olio oltre a quello che è rimasto insieme al tonno. Se volete potete aggiungerlo.