

PASTA AL PESTO DI TONNO

La pasta al pesto di tonno è una primo veramente buono, pratico, veloce e molto soddisfacente, devo dire infatti che è apprezzata da tutti e si prepara in un attimo, basta mettere tutti gli ingredienti nel mixer e nel tempo che la pasta impiega a cuocere, il nostro pesto di tonno è pronto.

Un primo fresco, semplice, adatto soprattutto nel periodo estivo, ma anche nel periodo invernale proprio per la sua praticità!!



Ingredienti per 2 persone

*2 scatole di tonno (piccole)
50/70 gr. di mandorle spellate
1/2 spicchio d'aglio
qualche capperi (1 cucchiaino)
acciughe (opzionali)
olio evo q.b.
sale e pepe q.b.
prezzemolo fresco*

Preparazione:

In questo piatti ci stanno bene anche qualche filetto di acciuga, io non le ho messe, ma se vi piacciono, senza esagerare mettete una o due. da gusto al pesto.

Allora, prendiamo un frullatore e mettamoci dentro, le mandorle spellate e l'aglio, io ne metto solo metà spicchio, ma l'aglio va a discrezione, se vi piace potete anche metterlo tutto, diamo una mixata in modo che si tritino un pò, poi aggiungiamo il tonno privato del suo olio, i capperi e se volete le acciughe, e mano a mano aggiungiamo l'olio evo, a filo fino a quando il nostro pesto non sarà bello amalgamato.

Potete frullare il tutto anche con il frullatore ad immersione dentro al bicchierone. regolate di sale e pepe al gusto.

Poi scolate la pasta, io preferisco usare pasta corta tipo le penne o i rigatoni in modo che il pesto di tonno si amalgama perfettamente alla pasta, ma ci stanno bene anche gli spaghetti rustici, e amalgamate la pasta con il pesto di tonno aggiungendo poca acqua di cottura, e servite.

Come avete visto si prepara in un attimo ed è davvero ma dico davvero buona, se volete può essere servita anche come pasta fredda, basta scolare la pasta al dente e aggiungere il pesto al tonno e amalgamare il tutto in una ciotola, aggiungendo magari qualche pomodorino pachino tagliato in quattro. E aggiungerei anche qualche fogliolina di prezzemolo fresco.

