

LINGUINE ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pugno di mandorle,
- 1 manciata di foglie di menta fresca,
- 120 g di tonno sott'olio,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di acqua di cottura della pasta,
- sale,
- 400 g di pasta tipo linguine (o tipo spaghetti),
- albumi d'uovo montati a neve.

Pelare in acqua bollente un grosso pugno di mandorle e tritare nel mixer insieme ad una manciata abbondante di foglie di menta fresca.

Aggiungere il contenuto di una scatola di tonno sott'olio da 120 g di circa, due spicchi d'aglio e tritare ancora un po'.

Diluire appena con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, aggiustare di sale.

Serve per condire circa 400 g di linguine o spaghetti.