

PASTA TIEPIDA AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo pasta corta,
- 150 g di pomodorini,
- 100 g di mozzarelline,
- 150 g di tonno sott'olio sgocciolato,
- 4 foglie di basilico,
- 1 pizzico di sale.

Per la salsa rosa:

- 2 cucchiaini di maionese,
- 1 cucchiaino di ketchup.

Lavate bene i pomodorini e asciugateli con uno strofinaccio.

Lavate delicatamente le foglie di basilico e asciugatele senza strofinarle troppo.

Togliete le mozzarelline dal latte di conservazione e asciugatele.

Deponete il tonno sgocciolato su un doppio strato di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Mescolate la maionese con il ketchup in un'insalatiera.

Tagliate le mozzarelline e i pomodorini in 4 parti.

Mettete nell'insalatiera i tocchetti di pomodoro.

Unite il tonno sbriciolato e le foglie di basilico spezzettate con le dita.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata e toglietela dal fuoco quando è ancora al dente.

Lasciatela scolare e mettetela ancora calda nell'insalatiera.

Mescolate bene con la salsina che avete già preparato sul fondo.

Assaggiare e aggiungete, se è necessario, un pizzico di sale.