

CELLENTANI ALLA RUSTICA

Ingredienti per 6/8 persone:

- 500 g di Cellentani,
- 1 scatola di borlotti al naturale,
- 1 cipolla media,
- 150 g di tonno,
- qualche foglia di menta fresca,
- olio d'oliva,
- aceto,
- pepe nero,
- sale.

Fate cuocere i Cellentani in abbondante acqua salata.

Scolateli e raffreddateli sotto un getto d'acqua fresca.

Scolate i borlotti dal liquido di conservazione e sciacquateli.

Versateli in una zuppiera, unite il tonno e la cipolla affettata molto finemente.

Aggiungete la pasta, abbondante olio, aceto a piacere e pepe macinato grosso, quindi le foglie di menta sminuzzate.

Mescolate bene e fate insaporire al fresco per almeno 1 ora.