

SPAGHETTI ESTIVI AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- sale,
- 2 scatole di tonno sott'olio da 185 g l'una,
- 3 peperoni verdi,
- cinque pomodori,
- 3 cipolle.

Per il condimento:

- olio di conserva del tonno,
- un tubetto di maionese,
- 3 cucchiaini di latte,
- cinque gocce di salsa Tabasco,
- un cucchiaio di salsa di soia,
- un cucchiaio di salsa Schaschlik,
- sale,
- pepe nero,
- una presa di zucchero,
- un cucchiaio di paprica dolce,
- una punta di coltello di paprica piccante,
- prezzemolo per guarnire.

Portate ad ebollizione in una grande casseruola abbondante acqua con una manciata di sale.

Spezzettate gli spaghetti, buttateli nell'acqua bollente e fateli cuocere al dente.

Poi scolateli, passateli velocemente sotto l'acqua fredda e lasciateli raffreddare.

Scolate il tonno dall'olio, conservando quest'ultimo in una grande terrina.

Dimezzate i peperoni, liberateli dai semi, lavateli e tagliateli a listarelle.

Scottate i pomodori in acqua bollente, eliminando i semi, e tagliuzzateli.

Tritate finemente le cipolle.

Per il condimento, amalgamate l'olio del tonno con la maionese, il latte, la salsa Tabasco, la salsa di soia e la salsa Schaschlik, e aromatizzate il miscuglio con sale, abbondante pepe, lo zucchero e la paprica.

Preparato questo saporito intingolo, spezzettate con 2 forchette il tonno e aggiungetelo agli spaghetti insieme con i peperoni, i pomodori e le cipolle tritate.

Versatevi sopra la salsa, mescolate con delicatezza tutti gli ingredienti e lasciate riposare l'insalata di pasta per 30 minuti nel frigorifero a recipiente coperto.

Poi trasferitela in una zuppiera di vetro, guarnitela con ciuffetti di prezzemolo e servite.