



Tra le **ricette veloci** la **pasta al tonno** è sicuramente una delle migliori. Se poi si vuole pensare a un **primo piatto** estivo e gustoso, la **pasta fredda al tonno** è l'ideale: non la classica **pasta fredda al tonno** e pomodori, ma la **ricetta** che proponiamo è con capperi e limone. Un successo assicurato!

{loadposition articolista.robortajannetti}

Vediamo insieme gli **ingredienti per la Pasta fredda al tonno:**

400 g di **pasta** corta

250 g di **tonno** sott'olio

50 g di capperi

7 o 8 olive verdi

Prezzemolo

Olio extravergine di oliva

Mezzo limone

Sale q.b.

Pepe q.b.

{loadposition adsense.1}

Per preparare questa deliziosa **ricetta**, la **pasta fredda al tonno** dobbiamo prima di tutto mettere la **pasta** corta, tipo fusilli o penne a bollire in una pentola.

Intanto in una capiente insalatiera versare il **tonno** e sminuzzarlo, sciacquare i capperi, e metterli nel recipiente, tagliuzzare le olive e mischiarle al **tonno** e ai capperi.

Scolare la **pasta** al dente e raffreddarla sotto l'acqua corrente. Lasciarla asciugare e irrorarla di olio.

Versare la pasta nel composto di **tonno**, capperi, e olive verdi, aggiungere il prezzemolo e il limone e mescolare il tutto: la **pasta fredda al tonno**

è pronta. Per essere più gustosa la **pasta fredda al tonno** deve essere preparata con largo anticipo e messa in frigorifero.

Buon appetito!

Written by Robjana...published by manager_alessandrobechis

{loadposition articolista.robortajannetti2}

La redazione di InformazionePura.it, pur facendo un grande controllo dei contenuti che pubblica, non si assume nessuna responsabilità in merito agli stessi. Infatti, è l'autore dello stesso articolo che si prende la piena responsabilità legale ed amministrativa dei contenuti pubblicati in esso (testo, foto, e vari).

**INGREDIENTI PASTA FREDDA AL TONNO RICETTA PRIMI
PIATTI
RICETTE VELOCI RICETTE GUSTOSE GRATIS RICETTE
FACILI**