

Insalata Di Pasta (4)

In una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e rosolate la cipolla che avrete precedentemente sciacquato, asciugato con carta assorbente e tagliato a fettine sottili sottili. Subito dopo, aggiungete il peperoncino e il tonno (sgocciolato) e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 5-6 minuti. Nel frattempo, affettate le olive e stemperate la pasta d'acciughe aggiungendo un filo d'olio. Successivamente, scottate in acqua salata le farfalle, scolatele al dente, passatele sotto l'acqua fredda e versatele in una zuppiera capiente. Versate, dunque, tutti gli ingredienti preparati e mescolate spolverizzando con il trito di prezzemolo. Amalgamate il tutto velocemente e servite subito, aggiungendo, se fosse il caso, ancora qualche goccia d'olio.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Farfalle
400 G Tonno Sott'olio
2 Cipolle
100 G Olive Verdi Snocciolate
Olio D'oliva Extra-vergine
Peperoncino In Polvere
Pasta D'acciughe
Prezzemolo Tritato
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.