

Linguine Alla Menta

Pelare in acqua bollente un grosso pugno di mandorle e tritare nel mixer insieme ad una manciata abbondante di foglie di menta fresca. Aggiungere il contenuto di una scatoletta di tonno sott'olio da 120 g circa, due spicchi d'aglio e tritare ancora un po'. Diluire appena con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, aggiustare di sale. Serve per condire circa 400 g di linguine o spaghetti.

Ingredienti

1 Pugno Mandorle
1 Manciata Foglie Di Menta Fresca
120 G Tonno Sott'olio
2 Spicchi Aglio
1 Cucchiaino Acqua Di Cottura Della Pasta
Sale
400 G Pasta Tipo Linguine (o Pasta Tipo Spaghetti)
Albumi D'uovo Montati A Neve

Note

Preparazione: 35 minuti.