

Pasta All'aglio

Pestare nel mortaio l'aglio, con menta e basilico e salare. Mettere in una grande terrina le mandorle tritate e i pomodori privati di pelle e semi e tagliati a pezzetti, unire il tonno spezzettato, i pinoli e il pesto di aglio, menta e basilico. Salare, pepare e incorporare 4 cucchiaini di olio. Cuocere gli spaghetti, scolarli e rovesciarli nella terrina.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti
3 Spicchi Aglio
Alcune Foglie Menta
1 Mancinata Foglie Di Basilico
25 G Mandorle Pelate
1 Cucchiaino Pinoli
2 Pomodori Maturi
100 G Tonno Sott'olio
4 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.