

Pasta con la crudaiola al tonno



Con l'arrivo della bella stagione amo portare in tavola dei piatti di pasta con delle belle salse a crudo.

Come il [classico pesto](#) e la [crudaiola](#).

E siccome mi piace giocare con gli ingredienti secondo il mio gusto del momento, vi propongo questa crudaiola in cui la ricotta dura è stata sostituita dal tonno e il gusto arricchito da un'aggiunta di capperi.

Una preparazione semplice e veloce che rappresenta anche un piatto unico completo: ideale per una giornata di vacanza, in completo relax, e poca voglia di passare troppo tempo in cucina!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti per due persone:

pasta (p.e. fusilli)	g	120
tonno sott'olio, sgocciolato	g	52
capperi	ct.	2
basilico		Ad lib
aglio	spicchio	1
olio EVO	CT.	4
pomodoro da insalata	pz.	1

Preparazione:

Mentre si porta l'acqua a bollore, versare l'olio in una zuppiera e aggiungervi, tritati insieme sul tagliere, lo spicchio d'aglio, i capperi e il basilico.

Sgocciolare il tonno e aggiungerlo al resto spezzettandolo con una forchetta.

Tagliare a piccoli dadi un pomodoro da insalata (volendolo senza buccia, immergerlo brevemente nell'acqua che starà oramai bollendo) e completare la zuppiera mescolando il tutto con un cucchiaino.

Non va aggiunto sale: capperi e tonno son già di per sé abbastanza salati!

Salare l'acqua e buttare la pasta.

Appena cotta, più o meno al dente, secondo il proprio gusto, scolarla, versarla nella zuppiera e mescolare subito.

Portare in tavola: magari con la tavola apparecchiata in giardino o, meglio ancora, su di una terrazza affacciata sul mare (magari!).

Distribuire nei piatti e godersi tutto il sapore dell'estate!

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Quantità e ingredienti son tutti modificabili e adattabili al proprio gusto: spazio alla fantasia!*