



RICETTA: ORECCHIETTE CON CREMA DI TONNO E OLIVE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di orecchiette
- 2 pomodori
- 70 g di olive nere snocciolate
- un cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- 1 limone non trattato
- 1 spicchio di aglio
- 150 g di tonno sott'olio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- sale e pepe

Preparazione:



Cuoci le orecchiette in abbondante acqua bollente salata, scolale un po' al dente, condiscile con 2 cucchiaini d'olio e lasciale raffreddare allargate su un vassoio (1).

Lava bene il limone e con l'apposito attrezzo ricava la scorza (2), lava i capperi e sgocciolali, sbuccia e affetta lo spicchio d'aglio. Sgocciola il tonno e mettilo nel mixer con, le olive, l'aglio, le acciughe, la scorza di limone, i capperi (3)



aggiungi il succo di 1/2 limone e l'olio rimasto. Frulla fino a ottenere una crema omogenea (4), regola di sale e pepe.

Taglia i pomodori a dadini (5) quindi mettili in un'insalatiera insieme alle orecchiette, aggiungi la crema di olive e tonno (6) e mescola.

Olio consigliato:



Fragrante