

FUSILLI ESTIVI CON VENTRESCA DI TONNO, SAPORI MEDITERRANEI, PISELLI E MENTA

Prova il sapore intenso di questa ricetta carica di aroma e leggerezza.

Tempo preparazione: 15 minuti

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 300gr Fusilli di Gragnano IGP Selezione Gourmet Bennet
- 250gr Ventresca di tonno pinne gialle
- 80gr Olive nocella piccanti schiacciate
- 20gr Capperi sotto sale Bennet
- 200gr Piselli freschi o gelo
- 1 Ciuffetto di menta fresca
- 200gr Bocconcini fiordilatte
- 250gr Yogurt bianco
- 1 Limone
- q.b. Olio evo non filtrato Selezione Gourmet Bennet
- q.b. Sale Bennet



Procedimento

Disalare i capperi con acqua fredda. Sbollentare i piselli in acqua bollente salata e tenerli da parte.

Tritare capperi e olive in un battuto fino. Scolare la ventresca di tonno e spezzettarla in modo grossolano.

Frullare lo yogurt con un pizzico di sale e la menta fresca, ottenere una salsa di condimento per decorazione del piatto. Cuocere la pasta al dente raffreddandola se necessario con acqua fredda.

Condire la pasta con tutti gli elementi aromatici a esclusione della salsa yogurt che verrà usata sul piatto.