

FUSILLI AL PESTO DI RUCOLA E TONNO

INGREDIENTI per 4 persone

Fusilli 320 g
Filetti di tonno (sgocciolati) 130 g
Scorza di limone
Sale fino quanto basta



PER IL PESTO DI RUCOLA

Rucola 120 g
Mandorle 50 g
Olio extravergine d'oliva 140 g
Pomodori piccadilly 100 g
Basilico quanto basta
Sale fino quanto basta

PREPARAZIONE

Preparate il pesto di rucola: tagliate grossolanamente la rucola, il basilico e i pomodori. Metteteli nel boccale di un mixer e aggiungete le mandorle, l'olio e un po' di sale.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Da parte sgocciolate i filetti di tonno e tagliateli a pezzetti.

Grattugiate la scorza di limone e mettetela insieme al tonno.

Versate il pesto in una padella senza accendere il fuoco e cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Quando la pasta sarà al dente scolatela e direttamente nella padella con il pesto e se necessario aggiungete un po' di acqua di cottura per amalgamare il pesto alla pasta.

Aggiungete infine i filetti di tonno e la scorza di limone e mescolate il tutto prima di servire.

Potete guarnire il piatto con qualche pezzetto di pomodoro tagliato e messo da parte e una foglia di rucola.

Buon appetito!