



Vizio & Sfizio

## **LINGUINE AL TONNO E PATÉ (primo)**

### INGREDIENTI (per 4 persone)

**320 gr. linguine (Pastificio Fabbri)**

**150 gr. tonno sott'olio (Campisi Salvatore)**

**1 cucchiaio scarso di capperi di Pantelleria sotto sale (Bonomo e Giglio)**

**3 cucchiaini di paté di olive nere (Campisi)**

**1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo**

**olio e.v.o., sale e pepe**

### PROCEDIMENTO

Fate rosolare uno spicchio di aglio con 3 cucchiaini di olio, unitevi il tonno scolato e sbriciolato ed i capperi dissalati e tritati finemente. Fate insaporire con il paté di olive per qualche minuto aggiungendo qualche cucchiaio di acqua calda. Mescolate accuratamente e spegnete. Lessate al dente la pasta, scolatela e fatela saltare nella padella con il condimento. Profumate con del prezzemolo tritato e rifinite con un giro d'olio.

Buon Appetito !!!