



Vizio & Sfizio

MEZZE MANICHE CON VENTRESCA DI TONNO (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr. mezze maniche (Pastificio Verrigni)

100 gr. di ventresca di tonno fresco

1 melanzana, un mazzetto di rucola, un mazzetto di basilico, 2 spicchi di aglio

200 gr. di pomodorini del piennolo (Casa Barone)

70 gr. di olive taggiasche (Rossi)

50 gr. di capperi di Pantelleria (Bonomo e Giglio)

semi di finocchio, olio e.v.o., sale e pepe, peperoncino a piacere

PROCEDIMENTO

In un'ampia padella con uno spicchio d'aglio e dell'olio fate rosolare per qualche minuto la ventresca di tonno tagliata a pezzetti. Salate, pepate e spegnete il fuoco.

A parte in un'altra padella fate cuocere con l'olio e uno spicchio di aglio in camicia la melanzana tagliata a dadini con i pomodorini sminuzzati, i capperi dissalati e le olive denocciolate (ed il peperoncino, se lo gradite). Regolate di sapore.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scoletela al dente e versatela nella padella della ventresca, aggiungendo un po' alla volta, a piacere, la salsa di pomodoro e melanzane. Alla fine guarnite con della rucola fresca tagliuzzata, i semi di finocchio pestati ed un filo d'olio.

Buon Appetito !!!