

Fusilloni con tonno pomodorini olive e capperi



Ingredienti:

400 g fusilloni

800 ml acqua

250 g tonno sott'olio

250 g pomodorini ciliegino

$\frac{1}{2}$ cipolla di Tropea

2 cucchiaini di olive Taggiasche

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di capperi dissalati

olio evo sale peperoncino q.b.

prezzemolo q.b.

Disporre in pentola un giro d'olio, i pomodorini tagliati a metà, il peperoncino, la cipolla a fette, il tonno, le olive ed i capperi, coprire con MC e far andare 2/3 min a fiamma media. Aggiungere la pasta, l'acqua, salare, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione, quando fuoriesce il vapore dai fori, abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura della pasta secondo il tempo indicato sulla confezione. Girare una volta la pasta a metà cottura (è possibile spegnere il fuoco 3/4 min prima del tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta e terminare in

autocottura senza mai rimuovere MC). A cottura ultimata spegnere il fuoco, aggiungere il prezzemolo tritato e servire.

Lorena Vecchini