



Cavatappi con tonno e peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - misto condimento - pasta fredda

Queste ricette l'ho copiate dal libro di cucina che dava il "Corriere della sera". La pasta fredda.

Ingredienti x 4 persone
300g di cavatappi
200g di tonno al naturale
1 piccolo peperone rosso
1 piccolo peperone giallo
1 piccolo peperone verde
1 cuore di sedano
1 cipollotto
20g di basilico
20g di aneto
200g di maionese
Olio evo, sale, pepe in grani

Procedimento:

Sgocciate il tonno dall'acqua di conservazione e spezzettatelo in una ciotola. Lavate i peperoni, eliminate i semi e le nervature bianche interne e riduceteli a dadini. Mondate, lavate il cuore di sedano e tritatelo finemente. Mondate, sbucciate e tritate il cipollotto. Lavate e asciugate il basilico e l'aneto, tagliate le foglie di basilico a striscioline e tritate l'aneto. Unite tutti gli ingredienti nella ciotola con il tonno, aggiungete la maionese, condite con 2 cucchiaini di olio evo, sale pepe macinato al momento e mescolate per insaporire.

Cuocete i cavatappi in abbondante acqua salata bollente, scolateli, raffreddateli velocemente sotto l'acqua corrente, scolateli ancora per eliminare l'acqua in eccesso e condite la pasta con la salsa di peperoni e maionese.

NOTA: Io l'aneto non l'avevo, ma è venuta buona lo stesso.