



Pasta con pesto di capperi - [Visualizza sul sito](#)
di olghy

primi piatti - capperi - tonno - pasta secca

la dose è per 4 persone e la ricetta è presa da "cucina moderna" di giugno:

320 gr di pasta formato conchiglie
200 gr. di tonno sott'olio a filetti
un cucchiaio di capperi sotto sale (ho trovato quelli autentici di Pantelleria)
5 foglie di menta
un ciuffo di prezzemolo
30 gr. di parmig. grattugiato
peperoncino in polvere, olio extraverg. sale

per esigenze, ho apportato queste modifiche:
il tonno al naturale; non avevo la menta e ho usato il basilico, prezzemolo e rucola; niente peperoncino. Non avevo le conchiglie e ho usato i sedani rigati.

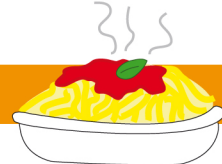
Mettere a bagno i capperi in acqua calda per circa 20 min. scolarli sciacquarli sotto l'acqua corrente e strizzarli.

Mondare gli aromi, lavarli e asciugarli bene.

Riunire nel bicchiere del frullatore gli aromi, i capperi, il parmigiano, il peperoncino e 7, 8 cucchiai di olio extraverg. e frullare il tutto fino ad ottenere una salsa omogenea



Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata, scolarla al dente, e condirla con il pesto in modo molto uniforme. Aggiungere i filetti di tonno, mescolare delicatamente in modo da non frammentarli troppo. Servire.
Se raffreddata la pasta, può essere una fresca insalata estiva.



eCucinando.it