Le ricette di Giuly - Insalata di Pasta con Sedano, Tonno e Limone

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una fresca pasta da mangiare ovunque.

INGREDIENTI:

– 300 g di pasta corta

– 200 g di tonno all’olio di oliva

– 4 coste di sedano

– 10/15 olive verdi o nere a piacere

– 1 limone

– Prezzemolo q.b

– Olio q.b

– Pepe q.b

– Sale q.b

PROCEDIMENTO:

Mentre la pasta cuoce nell’acqua bollente e salata, versare in una ciotola il tonno sgocciolato, il sedano tagliato a dadini piccolissimi, le olive, la scorza del limone grattugiata, il prezzemolo tritato.

In un bicchiere preparare un’emulsione con olio, 3 cucchiai di acqua, il succo del limone, sale e pepe.

Scolare la pasta al dente, versarla in una terrina precedentemente messa in frigo per raffreddare prima la pasta, aggiungere l’olio e continuare a mescolare.

Quando la pasta sarà fredda, aggiungere il condimento preparato, amalgamare bene il tutto e servire.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 03/08/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-21/03/08/2024/