

Pasta con pomodori ripieni di pesce

INGREDIENTI

- 160 g di pasta
- 150 g tonno fresco
- 1 confezione di pomodorini
- 50 g olive nere denocciolate
- 2 cucchiaini pangrattato
- prezzemolo
- 1 cucchiaio capperi sotto sale
- timo fresco
- 1 presa sale grosso
- 2 cucchiai olio extravergine d'Oliva
- 1 cucchiaino sale Fino

PREPARAZIONE

- Lavate e tagliate i pomodorini a metà.
- Eliminate i semini e stufateli in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio a fuoco lento per 4 minuti o sino a quando non sono teneri.
- Cuocete il tonno con un cucchiaino di olio e il timo per circa 5 minuti a fuoco non troppo alto.
- Dopo aver lavato il prezzemolo tritatelo, sminuzzate il pesce, aggiungete il pangrattato un pochino di sale e amalgamate bene il tutto.
- Riempite i pomodori.
- Cuocete la pasta (fate riferimento per quanto riguarda la durata alla vostra confezione) in acqua bollente salata.
- Scolatela e tenete da parte un mestolino di acqua di cottura.
- Aggiungete ora le olive, i capperi risciacquati sotto acqua corrente e nel caso vi fosse avanzato anche il ripieno che avete messo nei pomodori.
- Condite con l'olio e se la pasta fosse asciutta anche con l'acqua di cottura (aggiungetene poca per volta).
- Infine servite con i pomodorini.

NOTE: La quantità di tonno è indicativa, io vi consiglio di comprarne un po' di più così eviterete di non riuscire a farcire tutti i pomodori. Se non vi fosse avanzato il ripieno condite gli spaghetti con un po' di pangrattato e prezzemolo.