

PENNE RIGATE SIGI 8

CON BATTUTO DI TONNO ROSSO, POMODORINI E LIME



PREPARAZIONE

Tagliamo a cubetti molto piccoli il tonno e lo sistemiamo in una ciotola dove aggiungeremo un lime grattugiato dalla parte della buccia e il suo succo, e lasciamo macerare il tutto per circa 5 minuti, a questo punto scoleremo il tonno e metteremo la sua polpa da parte.

In una padella antiaderente preriscaldata, spadelliamo i pomodorini pachino tagliati a metà per circa 5 minuti con un filo di olio evo.

Cuociamo le penne rigate SIGI 8 rispettando i tempi di cottura riportati sulla confezione, fatto questo saltiamo la pasta con i pomodorini e a fuoco spento aggiungiamo il battuto di tonno.

Siamo pronti per impiattare.

INGREDIENTI

per 4 persone

280 g di PENNE SIGI 8

200 g pomodorini pachino

200 g tonno rosso pinne gialle

1 lime

10 g sale di trapani

1 cucchiaio di olio evo (extra vergine d'oliva)

DIFFICOLTA' 1/5

TEMPO 20 minuti

