

Pasta col tonno

E' una ricetta, semplicissima, dal nome abusato e spesso interpretata "al ribasso", come ripiego, sia per la qualità del tonno che si usa sia per il brutale aggiungere il tonno "secco" alla pasta scolata e nient'altro. Invece, se curato nell'esecuzione, è un piatto che ha la sua dignità ed è piacevole.

Per tre persone di buon appetito

200g di tonno sott'olio in trancio, di buona qualità (Callipo, Consorcio, ecc)

300 g di pasta corta. Fusilli per esempio.

Una cipolla media

Olio, sale peperoncino

Passire la cipolla in padella con olio, poca acqua, sale e peperoncino. Cuocere la pasta e aggiungerla alla cipolla unendo anche il tonno spezzettato e scolato dell'olio. Sul piatto mettere un giro d'olio crudo e poco prezzemolo tritato.

Servire con un buon prosecco spumante, fresco di frigo. Magari in barca, in una caletta, sotto il tendalino, brezza leggera, buona compagnia e poco tempo per cucinare, ecc...

Il piatto è ottimo anche freddo, con un po' (poca!) di maionese sopra, qualche rotella d'uovo sodo e due capperetti sotto sale, opportunamente lavati e asciugati.