

Fusilli con melanzane e tonno



Ingredienti

una melanzana grande
160 g di tonno sott'olio sgocciolato
400 g di pasta tipo eliche
uno spicchio d'aglio
sale q.b.
peperoncino q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
prezzemolo tritato q.b.
30 g di mandorle a lamelle

Una ricetta estiva.

Lavare la melanzana e tagliarla a cubetti, salare e porre un'oretta in uno scolapasta con un peso sopra per eliminare il liquido in eccesso.

In una padella mettere l'olio, l'aglio a pezzetti e il peperoncino, aggiungere le melanzane strizzate e asciugate e portare a cottura, ci vorranno circa dieci, quindici minuti. Aggiungere il tonno e insaporire qualche minuto.

Nel frattempo portare a ebollizione l'acqua salata e cuocere la pasta secondo quanto riportato sulla scatola.

Scolare la pasta tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Mantecare la pasta su fuoco medio basso aiutandosi con l'acqua di cottura, unire le mandorle e il prezzemolo.

Consiglio: non aggiungete sale al sugo perché le melanzane sono state messe sotto sale.