



ilricettariodibianca.com

## Spaghetti con tartare di tonno

### Ingredienti

300 g. Spaghetti  
150 g. Tartare di tonno  
Foglioline di menta (circa una decina)  
Succo di un lime (se molto piccoli, anche due)  
1 cucchiaio di pesto di pistacchio  
Una manciata di granella di pistacchio  
Olio aromatizzato all'aglio  
Sale  
Pepe

Mio figlio Luca dopo essere stato a cena in un ristorante, mi ha chiesto di replicare a casa un piatto che aveva mangiato in quel locale e che aveva gradito in modo particolare, indicandomene gli ingredienti.

Il risultato? Ottimo!

Ecco la ricetta che abbiamo messo a punto.

Mentre cuocete gli spaghetti, mettete in un piatto la tartare di tonno, un cucchiaio del succo di lime, le foglioline di menta spezzettate, una spolveratina di pepe e, se necessario, un po' di sale.

Mescolate bene e lasciate da parte.



In una padella capiente versate un po' d'olio all'aglio, il pesto di pistacchio e mescolate bene aggiungendo un paio di cucchiainate di acqua di cottura della pasta.

Scolate gli spaghetti e versateli nella padella, su fiamma moderata, e saltateli in modo che si insaporiscano bene con il condimento. A fiamma spenta versate il rimanente succo di lime, la granella di pistacchio e mescolate bene

A questo punto impiattate gli spaghetti, distribuite la tartare e... buon appetito!

