

RISTORANTE PIZZERIA BAR PASTICCERIA TROPICAL

VIA C.COLOMBO,19

04029 SPERLONGA

TEL.0771 548461 FAX 0771 549621

RICETTA N.1

VERMICELLI DEL TIRRENO ALLE ERBE SOLARI

INGREDIENTI:

- 400 gr. Di vermicelli
- 250 gr. Di tonno fresco
- 50 gr di olive nere
- 50 gr. Di capperi dissalati
- 1 dl di olio extravergine di oliva
- Aglio
- 100 di pomodorini ciliegini
- 30 gr. Di prezzemolo tritato

ESECUZIONE:

Mettere in una casseruola dell'acqua per la pasta, salare quanto basta e portare ad ebollizione. A parte, in una padella, versare l'olio e l'aglio, aggiungere il tonno, tagliato a cubetti, i pomodorini e lasciare soffriggere il tutto. A giusta cottura della pasta, scolare i vermicelli, e versarli nella padella, mescolare bene aggiungendo, nel contempo, olive e capperi.