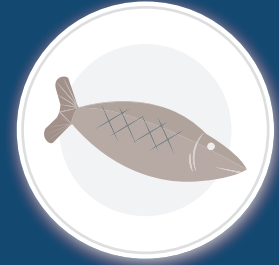


Fusilli al tonno con taralli sbriciolati

Ter
mar



Tempo: 30min circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

Ingredienti:

250 GRAMMI DI TONNO CRUDO
2 FETTINE DI ZENZERO
1 LIMONE
2 POMODORI SECCO
1 CUCCHIAIO DI SALSA DI SOIA
300G DI FUSILLI
SALE Q.B.
PEPE Q.B.
MENTA Q.B.
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE Q.B.
2-3 TARALLI AL FINOCCHIO

Preparazione:

Tagliate il tonno a dadini e iniziate a scaldare 2 cucchiai di olio con lo zenzero in una padella di tipo wok o antiaderente; unite il pesce e fatelo rosolare per 2-3 minuti a fiamma vivace (decidete pure il tempo di cottura del tonno in base ai vostri gusti).

Una volta pronto, trasferite il pesce in un piatto e condite con sale, la scorza di limone e foglioline di menta (fatelo prima di cominciare a preparare i fusilli).

Per preparare la salsa che accompagnerà il tonno, sminuzzate i pomodori secchi, frullateli con 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 di succo di limone e 4 di olio e poi regolate di sale e pepe.

Intanto lessate i fusilli, scolateli al dente e condite la pasta in una ciotola grande con la salsa e il tonno che avete preparato. Ultimate la preparazione cospargendo con i taralli sbriciolati direttamente dopo aver impiattato.