

Orecchiette con crema di tonno e olive

Le **orecchiette con crema di tonno e olive** si cucinano lessando le orecchiette mentre a parte si realizzerà una salsa frullando il tonno con le olive. Leggi tutti i passaggi per preparare la ricetta delle orecchiette con crema di tonno e olive di sicuro successo.



INGREDIENTI

- 300 g **Orecchiette**
 - 2 **Pomodori maturi**
 - 1 **Peperone giallo**
 - 2 **Zucchine**
 - 1 **Peperone verde**
 - 70 g **Olive nere snocciolate**
 - 25 g **Capperi sotto sale**
 - 2 **Filetti di acciuga sott'olio**
 - 1 **Limone biologico**
 - 1 **Aglio a spicchi**
 - 100 g **Tonno sott'olio**
 - 6 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
-

PREPARAZIONE



Cuocete le orecchiette in abbondante acqua bollente salata, scolatele un po' al dente, conditele con 2 cucchiari d'olio e lasciatele raffreddare su un vassoio, spargendole per non ammassarle.



Lavate bene il limone e tagliatene una scorzetta; lavate i capperi e sgocciolateli; sbucciate e affettate lo spicchio d'aglio.



Sgocciolate il tonno e passatelo al mixer con la scorza di limone, le olive, i capperi, le acciughe e l'aglio; aggiungete il succo di 1/2 limone e l'olio rimasto e continuate a frullare fino a ottenere una crema omogenea; trasferitela poi in una ciotola, salate e pepate.



Mondate la verdura; passatela al mixer, quindi mettetela in un'insalatiera, unitevi le orecchiette e la crema di olive e tonno e mescolate per amalgamare bene.



Fate riposare in frigorifero per 2 ore prima di servire in tavola.