OLIO CUORE

Penne con tonno, zucchine, pomodori ed erbe aromatiche



Ingredienti

- 280 g penne rigate
- 200 g tonno al naturale
- 180 g pomodorini
- 300 g zucchine mondate
- origano
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- qb sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 363 Kcal**
- **Grassi: 5.5 g**

Preparazione

- Tagliare le zucchine a fette.



- Grigliarle sulla griglia calda, salarle appena e dividerle a pezzetti.

- In una ciotola riunire le zucchine, i pomodorini lavati e tagliati a spicchi, poi aromatizzare con un cucchiaino di origano e condire con un cucchiaio di **Olio di Mais Cuore.**



- Lessare la pasta, scolarla al dente e passarla sotto l’acqua fredda. Scolarla nuovamente e condirla con 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore.**



- Unire le verdure alla pasta e mescolare.



- Completare con il tonno al naturale.
- Porre in frigo e lasciare riposare per 15/20 minuti.
- Dopo il riposo in frigo, servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico