Alessandro Borghese Kitchen Sound, fusilloni con tonno siciliano e alga

borghese-12-70214a7d

FUSILLONI CON TONNO SICILIANO E ALGA NORI
(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400 g di fusilloni
8 fogli di alga nori
100 g di sesamo
15 capperi
300 g di tonno
8 pomodori secchi
Olio E.V.O. q.b.
Sale q.b.
Finocchietto q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala i fusilloni.
Spezza con le mani i fogli di alga nori, creando dei coriandoli e tostali in padella con il sesamo.
Quando il sesamo avrà dorato, aggiusta di sale e trita il composto (gomasio).
Per il condimento, versa in una ciotola i capperi, i pomodori secchi tagliati a pezzetti e il tonno a cubetti.
Scola la pasta, mantecala con il condimento, aggiungi il gomasio, il finocchietto tritato a coltello e un filo di olio extravergine.
Gustati il piatto con abbondante condimento.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno