



Penne all'amalfitana

Ingédients

- 250 g de penne rigate à la farine de riz complet Bio et sans gluten
- Rustichella d' Abruzzo
- 2 tomates fraîches
- 80 g de thon en conserve
- 200 g de mozzarella
- 20 olives noires
- 4/5 feuilles de basilic frais
- Huile d' olive extra vierge
- Sel

Préparation

- Porter l' eau salée à ébullition, y plonger les penne.
- Peler les tomates et les couper en petits morceaux.
- Dans un grand saladier, émietter le thon égoutté.
- Y ajouter les tomates, la mozzarella en dés, les olives, les feuilles de basilic frais ciselées et un peu d' huile.
- Égoutter les pâtes, bien mélanger avec la préparation et servir immédiatement.