

Spaghetti all'ortica con tonno, melanzane e pomodorini

di Prisca Destro



Ingredienti per due persone:

- 150 g di spaghetti all'ortica (La terra e il Cielo)
- 100 g di tonno fresco a dadoni
- 1 melanzana (Aequos)
- 10-15 pomodori ciliegini (o quantità a piacere) (Aequos)
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva (Baglio Racasale)
- Origano (Aequos)
- Sale e pepe

Procedimento:

Portate a ebollizione l'acqua. Intanto lavate e tagliate a pezzi la melanzana.

Quando l'acqua bolle buttateci i pezzi di melanzana e scottateli per 5 minuti. Nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

Scolate i pezzi di melanzana con la schiumarola, salate l'acqua e buttateci la pasta.

Versate due cucchiai d'olio con lo spicchio d'aglio in una padella capiente (io uso il wok) e metteteci la melanzana e il tonno. Fate saltare a fuoco vivace, poi salate e pepate e

abbassate la fiamma e cuocete rimestando e anche schiacciando un po'. Unite i pomodorini, spolverate con l'origano e continuate a cuocere mescolando. Se vi sembra che si asciughi troppo aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta.

Quando la pasta è cotta (ci vuole una decina di minuti) scolatela e poi versatela in padella con il condimento.

Alzate la fiamma e mescolate per un minuto: pronta per andare in tavola!

