

Ricette di Pasticcia...

Spaghetti del chattista (ovvero "Non si può perdere tempo!")

- **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

**400 GR DI SPAGHETTI
300 GR DI POMODORINI (O DI POMODORI MATURI)
BASILICO
SALE (Q.B)
150 GR DI TONNO SOTT'OLIO (SGOCCIOLATO)
100 GR DI FORMAGGIO MORBIDO (TIPO PECORINO FRESCO)
OLIO (Q.B.)**

METTETE LA PENTOLA CON ACQUA ABBONDANTE E SALE SUL FUOCO

**MENTRE ASPETTATE CHE L'ACQUA VADA IN EBOLLIZIONE PRENDETE UNA
GROSSA**

**INSALATIERA E TAGLIATE I POMODORI IN PEZZETTI AGGIUNGETE UN PO' DI SALE,
MESCOLATE E AGGIUNGETE POI IL BASILICO SPEZZETTATO, IL FORMAGGIO A
CUBETTINI, IL TONNO SGOCCIOLATO E L'OLIO RIMESCOLATE IL TUTTO E APPENA
LA**

**PASTA SARA' PRONTA AL DENTE COLATELA E METTETELA SUBITO
NELL'INSALATIERA CON**

TUTTI GLI INGREDIENTI MESCOLATE BENE E APPENA AVRETE FINITO DI MANGIARE

..... TORNATE SUBITO IN CHAT!

**VI ASPETTO
PASTICCIA**