

CALAMARATA ALLA CRUDAIOLA DI TONNO, GAZPACHO E OLIVE TAGGIASCHE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g pasta calamarata ruvida
- 400g tonno fresco a cubetti
- 200g Gazpacho
- 30 Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. sale
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania, Intero
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Menta - Essiccata

PROCEDIMENTO

- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con la salsa preparata miscelando a freddo in una bowl il resto degli ingredienti.
- Servire immediatamente guarnendo con erbe aromatiche.

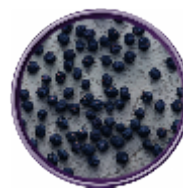
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Gazpacho



**Olive Taggiasche
Denocciolate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



**Pepe di Montagna
della Tasmania, Intero**



**Prezzemolo -
Liofilizzato**



Menta - Essiccata