# 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.

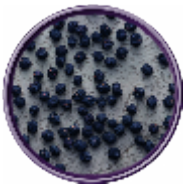
## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Gazpacho**



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



**Pepe di Montagna della Tasmania - Intero**



**Prezzemolo - Liofilizzato**



**Menta - Essiccata**