

## Paccheri al tonno con capperi, olive e pomodorini e Silente Delle Marne di Tenuta Santa Caterina

*Publicato il aprile 6, 2017 da Giulia Straticò*



### INGREDIENTI:

400 g di paccheri  
2 tranci di tonno fresco  
20 olive nere  
2 cucchiaini scarsi di capperi  
pomodorini ciliegini o datterini  
2-3 foglie di basilico  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE:

Lavate e tagliate i pomodorini, tagliate a metà le olive e rimuovete il nocciolo, sciacquate e asciugate bene il tonno poi riducetelo a tocchetti. In una padella antiaderente abbastanza capiente mettete a cuocere il tonno con un cucchiaio di olio extravergine di oliva, dopo qualche minuto aggiungete le olive e i capperi, mescolate con cura e unite i pomodorini e il basilico spezzettato. Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere, a fuoco vivace, per un altro paio di minuti.

Portate a bollore una pentola d'acqua salata e cuocete i paccheri al dente. Dopo averli scolati metteteli nella padella assieme al condimento, mescolate bene per fare amalgamare il tutto e saltateli per un minuto, quindi serviteli.



I paccheri al tonno con capperi olive e pomodorini sono un piatto unico gustoso, ricco di sapore e molto semplice da preparare che accontenterà tutta la famiglia, provali con **Il Silente delle Marne**, Monferrato DOC di **Tenuta Santa Caterina**.

COMPRA ORA SU [VINODALPRODUTTORE.IT](http://VINODALPRODUTTORE.IT)!

<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/04/06/paccheri-al-tonno-con-capperi-olive-e-pomodorini-e-silente-delle-marne-di-tenuta-santa-caterina/>