

# SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

Durante una delle scorribande lungo il fiume a caccia di “ingredienti” selvatici mi sono imbattuta in alcuni rametti di finocchietto selvatico e ho deciso di raccogliarlo e di farlo finire in un bel piatto di spaghetti.. il mix di sapori profumi che questo piatto emanava mi hanno piacevolmente colpita.. e ora non sono più semplicemente spaghetti al tonno!!



## SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

per 2 persone

180 gr di spaghetti

100 gr di filetti di tonno rosa

10 olive verdi snocciolate

2 fette di pan carrè

una manciata di pinoli

1 limone

finocchietto selvatico

sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire dell'acqua salata.

Fate tostare le fette di pan carrè poi frullatele assieme alla

metà delle olive e dei pinoli. Tagliate a rondelle fini le restanti olive. Cuocete gli spaghetti, condite con il tonno sminuzzato, il composto di pane, le olive a rondelle e i pinoli rimasti, la buccia di limone grattugiata e il finocchietto sminuzzato, pepate a piacere e se necessario condite con dell'olio extravergine d'oliva.