Pasta alla messicana con tonno e fagioli rossi. Che invenzione la ruota!



Buongiorno ragazzi, eccomi tornata in diretta dopo la breve pausa del week end umbro.

Prima di qualsiasi cosa voglio dirvi **GRAZIE GRAZIE GRAZIE** per i meravigliosi commenti con cui mi avete strapazzata.

E' stato bellissimo riaprire le pagine del blog e trovare i vostri auguri pieni di affetto e di calore, grazie davvero dal più profondo del cuore.

Il fine settimana sono riuscita a godermelo solo in parte, perchè un dispettosetto virus intestinale ha pensato bene di farmi compagnia tutto il tempo, rendendo un po' problematiche le escursioni. Però mi sono rilassata, quello sì, almeno di testa ed era ciò di cui avevo più bisogno. I posti poi sono meravigliosi e credo proprio che ci tornerò per assaporare quello che stavolta ho lasciato in sospeso.

La torta, quella di compleanno, non credo arriverà semplicemente perchè non c'è stata e ora mi sembrerebbe una minestra riscaldata, ma arriveranno prossimamante altri dolci e dolcetti, ne ho una lunga lista da sperimentare per cui…antenne ritte, mi raccomando!

E ora veniamo a noi ^_^

L'invenzione della ruota è stata una tappa fondamentale nella storia dell'umanità, non solo perchè ha rivoluzionato il mondo dei trasporti, ma anche perchè ha favorito lo sviluppo di nuove tecnologie in numerosi settori.

Premesso che:

* non ho mangiato pesante ieri sera;
* non mi sono alzata dal letto col piede sbagliato;
* non ho litigato e fatto a botte con il moroso;
* non è l'effetto della sindrome pre-mestruale;
* non ho intenzione di tenere una lezione di storia nè tanto meno di fisica-meccanica…

…che diavolo ci azzecca quest'incipit con un piatto di pasta fredda?

Curiosi curiosi di conoscere la risposta? Ma proprio curiosi? Sicuri sicuri? E io ve lo dico…

NIENTE!!!!

Ci siete cascati!!!

E' che mi piaceva l'idea, come mi è sempre piaciuto andare in bicicletta e come ho sempre avuto particolare simpatia per questo formato di pasta che, chissà perchè, trovo particolarmente buffo e divertente.

E se è in taglia mini, ancora di più, il classico formato da bambini e io da bambina un po' (tanto!) cresciuta non potevo certo lasciarlo lì sullo scaffale del super, non vi pare?

Ma come tutti i bambini anche queste mini ruote sono birichine e peperine.

E allora, dedicate a chi come me "**ama il piccànto**" vi lascio con la mia pasta fredda di oggi e scappo a fare un giro in bici, neanche a farlo apposta su due ruote!



Pasta alla messicana con tonno e fagioli rossi

Print
Prep time
2 hours 20 mins
Cook time
10 mins
Total time
2 hours 30 mins

Per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Primi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 150 gr di pasta formato mini ruote
- 100 gr di fagioli rossi
- 100 gr di mais
- 1 scatoletta piccola di tonno (sott’olio o al naturale come preferite)
- 50 gr di provolone piccante

- 6-8 pomodori ciliegino
- un piccolo cipollotto fresco di Tropea
- olive nere snocciolate (le ho dimenticate ma ci stanno benissimo!!!)
- prezzemolo
- olio evo
- tabasco
- sale

Procedimento

1. Sgocciolare fagioli e mais dal liquido di conservazione, sciacquarli e sgocciolarli bene. Cubettare il formaggio e sgocciolare bene il tonno.
2. Affettare il cipollotto ad anelli sottili; lavare i pomodorini e tagliarli in quarti.
3. Riunire tutti gli ingredienti in un'insalatiera e tenere da parte.
4. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e passarla sotto un getto d'acqua fredda per fermare la cottura.
5. Trasferirla nella ciotola con il resto degli ingredienti e condire con 2-3 cucchiai di olio. Profumare con un battuto finissimo di prezzemolo e insaporire con qualche goccia di tabasco, regolandosi secondo il proprio gusto piccante (io ho un pizzico abbondato).
6. Mescolare il tutto delicatamente e lasciar riposare almeno un paio d'ore al fresco prima di gustare.

Note
Se avete esagerato con il piccante, per spegnere l'eventuale incendio meglio un pezzetto di mollica di pane piuttosto che bere un bicchierone d'acqua.



Anche con quest’insalata partecipo alla super raccolta di Puffin “Pasta Fredda che Passione“



Un abbraccio a tutti, alla prossima…