



# Insalata di pasta con tonno, pomodori e basilico

<https://www.lacucinaimperfetta.com/insalata-di-pasta-con-tonno-pomodori-e/>




 Preparazione: **20 min**

 Cottura: **10 min**

 Tempo totale: **30 min**

 Difficoltà: **facile**

 SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA

L'**insalata di pasta con tonno, pomodori e basilico** è un fresco e sfizioso primo piatto. Potete prepararla in anticipo e gustarla al momento opportuno oppure, se non vi piace la pasta fredda, condirla subito dopo averla scolata e mangiarla immediatamente.

Provate anche l'[insalata di pasta](#) e l'[insalata di pasta con feta e pomodorini](#). Anche oggi mi godrò una bella giornata al mare anche perchè il freddo del fine settimana ci sta fortunatamente salutando. Bacioni!!!

## Ricetta Insalata di pasta con tonno, pomodori e basilico

### Ingredienti per 2 persone

- 160 gr. di pasta

- 70 gr. di tonno sott'olio
- 120 gr. di pomodori
- 25 gr. di basilico
- 3 cucchiaini di olio
- 14 olive taggiasche sott'olio
- sale

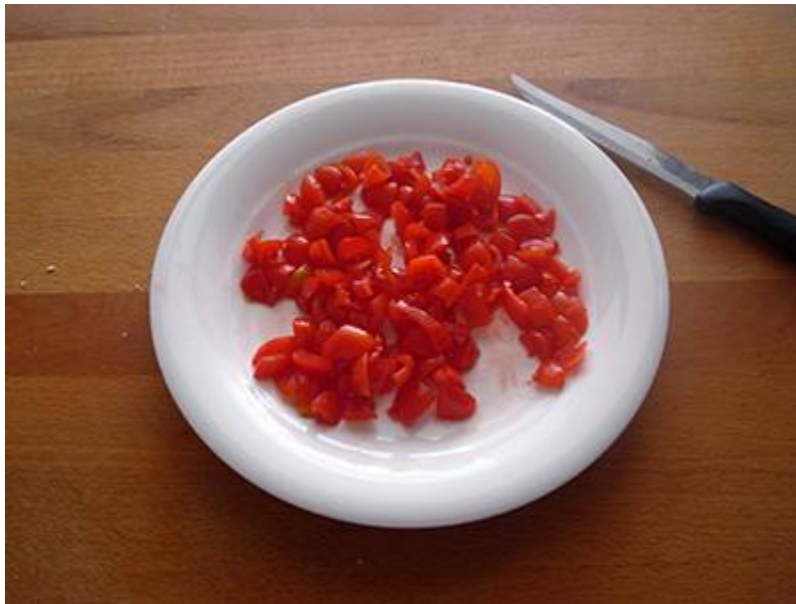
## Come fare l'Insalata di pasta con tonno, pomodori e basilico

### Procedimento

Per preparare l'insalata di pasta con tonno, pomodori e basilico cominciate lavando e tamponando le foglie di basilico. Quindi frullatele con l'olio e un pizzico di sale.



Lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate i semi, poi tagliateli a pezzetti.



Condite i pomodori con il basilico frullato.



Unite il tonno sgocciolato e le olive. Mescolate bene.



Scolate la pasta al dente, raffreddatela brevemente sotto l'acqua corrente e versatele nella ciotola con il condimento. Amalgamate bene il tutto.



Servite l'insalata di pasta con tonno, pomodori e basilico!

[Giuliana Manca](#)