

# Mafaldine con pomodorini, zucchine e tonno

## Ingredienti per 4 persone:

350g Mafaldine "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
12 zucchine  
10 pomodori datterini  
160g tonno al naturale  
basilico foglioline  
cipolla dorata  
1/2 bicchiere vino rosso  
olio extra vergine d'oliva  
sale q.b.  
parmigiano grattugiato



## Procedimento

Preparate per prima cosa i pomodorini se, come me li preferite senza buccia, sbollentateli per qualche minuto in acqua, scolateli, passateli sotto l'acqua fredda e spellateli, quindi tagliateli a striscioline e tenete da parte. Lavate, mondate e tagliate a rondelle le piccole zucchine e mettetele in una ciotola ad insaporire con le foglie di basilico lavate e tagliate. Affettate finemente la cipolla e mettetela in una padella capiente, dovrete poi saltare la pasta, con l'olio. Non appena la cipolla imbianchisce, sfumare con il vino ed unite le zucchine al basilico, fate cuocere qualche minuto in modo che si rosolino un poco. Unite ora anche i pomodorini, salate e fate cuocere per 10 minuti. Infine unite il tonno sgocciolato e spezzettato, lasciate sul fuoco ancora un paio di minuti, coprite con il coperchio e lasciate riposare.

Cuocete le Mafaldine in abbondante acqua salata (consigliamo 1litro di acqua ogni 100g di pasta), scolatela e versatela nella padella con il condimento, mescolando bene per amalgamare il tutto. Se lo utilizzate, spolverate con il parmigiano e servite subito.