

# REGINETTE CON TONNO, OLIVE E SCAROLA



**TEMPO**  
20-25 min.



**DIFFICOLTÀ**  
Facile



**320g DI**  
Reginette

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE



**120g DI VENTRESCA**  
DI TONNO SOTT'OLIO



**SCAROLA**



**OLIVE PUGLIESI**  
(MEGLIO SE UN PO'  
PICCANTI)



**SCAMORZA**  
AFFUMICATA



**ERBE AROMATICHE**  
MISTE ESSICcate



**1 PATATA**



**PREZZEMOLO**



**2-3 SPICCHI**  
DI AGLIO



**PARMIGIANO**  
REGGIANO

## PROCEDIMENTO E FINITURA

Prepariamo l'intingolo dove salteremo la pasta. Tagliamo l'aglio a piccole rondelle sottili.

In una padella facciamo riscaldare abbondante olio extra vergine d'oliva, aggiungiamo l'aglio fino a quando non sarà leggermente dorato, poi aggiungiamo la patata tagliata a cubetti regolari. Facciamo andare piano con tre mestoli di brodo vegetale (o di acqua), aggiungiamo le erbe aromatiche secche e un po' di prezzemolo tagliato grossolanamente. A questo punto possiamo aggiungere la scarola, ben lavata e tagliata a pezzettoni, regoliamo di sale e pepe e facciamo andare a fiamma alta per qualche minuto.

Nel frattempo, in un piatto, spezzettiamo la ventresca con le mani (non andrà cotta) e teniamola da parte.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamo a tre quarti di cottura e terminiamo nella padella con l'intingolo, aggiungendo una manciata di olive e la scamorza tagliata a pezzetti, facendo saltare a fuoco non troppo alto per qualche minuto.

## IMPIATTAMENTO

Impiattiamo: un po' di parmigiano grattugiato sul fondo del piatto, e adagiamo le Reginette con la ventresca.

*Buon appetito!*