

Pasta con atún al estilo de Niza

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

350gr. de pasta corta (conchas, por ejemplo), 1 cucharada de zumo de limón, 4 cucharadas de aceite de oliva, 250gr. de tomates cherry cortados en dos mitades, 80gr. de atún en aceite de oliva escurrido, 50gr. de anchoas en conserva escurridas y picadas, un manojo de perejil y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se calienta abundante agua en una olla y cuando hierva se agrega la pasta con sal y se deja cocer 10 minutos, aproximadamente.
- 2) Se pone el zumo de limón y el aceite en un bol apropiado para microondas.
- 3) Se añaden los tomatitos y las anchoas al bol y se mezclan con el zumo de limón y con el aceite.
- 4) Se introduce el bol en el microondas a potencia alta durante 2 ó 3 minutos (hasta que los tomates ablanden), removiendo a media cocción.
- 5) Se escurre la pasta y se vuelve a poner en la olla.
- 6) Se desmenuza el atún en trozos grandes y se incorpora a la pasta.
- 7) Se añaden también los tomatitos y el perejil y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-atun-al-estilo-de-niza-100.php>