



## TALLARÍN CORTO SALTEADO CON ATÚN AHUMADO



 4 PERSONAS

### INGREDIENTES

- Tallarín Corto Capri
- Atún ahumado
- Alcaparras picaditas
- Aceitunas negras en rodajas
- Ajo
- Aceite de oliva Capri
- Vino blanco (opcional)
- Perejil picadito
- Pan Molido
- Mantequilla sin sal

### CANTIDAD

- 500 gr
- 560 gr (4 latas aprox)
- 32 gr (4 cucharaditas)
- 120 gr
- 16 gr (4 dientes)
- 8 cdas aprox
- 4 cucharadas
- 8 gr (4 cda)
- 80 gr (2 cda)
- 60 gr (4 cda)

### PASO A PASO

- 1 Cocinar la pasta en agua salada según las instrucciones del empaque, que quede "al dente".
- 2 Reservar 1/2 taza de agua de la cocción.
- 3 En un sartén derretir la mantequilla a fuego medio bajo, incorporar el pan rallado y cocinar hasta tostar, reservar.
- 4 En un sartén caliente agregar el aceite, saltear el ajo por 1 o 2 min aproximadamente, retirar el ajo y agregar las alcaparras, las aceitunas y el atún.
- 5 Cocinar por 5 min aproximadamente, incorporar el vino y cocinar por 3 min más.
- 6 Añade la pasta cocinada al sartén y el agua de cocción reservada, esperar a que el agua se absorba a fuego medio hasta que los sabores se junten.
- 7 Servir y decorar con el pan tostado y el perejil.