

ΣΑΛΑΤΑ ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ



- 500 γραμ. Πέννες Ριγέ Melissa
- 200 γραμ. τόνος σε λάδι
- 2 κουταλιές σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- 4 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 1 καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη
- 3 κουταλιές σούπας κάπαρη
- ½ κουταλιά σούπας βασιλικό ψιλοκομμένο

Σοτάρουμε το σκόρδο στο λάδι μέχρι να ξανθίνει, προσθέτουμε την πιπερίτσα και κατόπιν την τομάτα. Αφήνουμε να βράσει επί 15'. Προσθέτουμε τον τόνο, την κάπαρη, τον μαϊντανό και ½ φλυτζάνι νερό και αφήνουμε να βράσουν επί 5'. Το βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βασιλικό. Ανακατεύουμε με τα ζυμαρικά που εν τω μεταξύ βράζουμε al dente και σερβίρουμε αμέσως.