



## Pasta cun ton

### Ingredenzias 4 purziuns

500 grams «penne» u  
autra pasta

1 cuppa ton en suc  
natiral

½ chau salata verda

200 grams tschagula

1 tschadun ieli d'uliva

Sal e paiver

Peterschigl

Spaletschar e tagliar fin la tschagula. Brassar ella cun l'ieli d'uliva e cundir cun sal e paiver e laschar brassar levet durant 10 minutas. Lura agiuntar il ton e laschar da la vart.

Lavar bain la salata e tagliar en sdrimas ladas. Lavar il peterschigl e ziplar giu ils peterschigl dil bist.

Cuschinar la pasta en aua da sal enfin che ella è buna.

Derscher 1 dl da l'aua da la pasta en ina chazzetta da brassar. Agiuntar la salata ed il peterschigl. Lura Agiuntar il ton cun la tschagula. Laschar coier curt tut ensemen.

Derschentar l'aua dals macaruns, senza sfradentar cun aua freida.

A la fin maschadar tut cun precauziun en la chazzetta e servir.

Bun appetit!