

Pasta al tonno

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 01 Settembre 2011 09:35 - Ultimo aggiornamento Giovedì 01 Settembre 2011 12:03

Spaghetti tonno e pomodoro

Anche una banale scatoletta di tonno sottolio può diventare un ingrediente per un primo veloce e saporito. Pochi ingredienti che tutti abbiamo in casa, il tempo di cuocere la pasta ed il sugo è già pronto.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, una scatoletta di tonno da 160 gr, passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio, sale, un cucchiaino d'olio.

Cuocere la pasta e intanto in una padella scaldare aglio, olio e il tonno. Aggiungere la passata e salare. Cotta la pasta versarla nel composto e servire calda. Volendo si possono aggiungere un pizzico di pepe e/o peperoncino e una manciata di prezzemolo fresco.