



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTA AL TONNO

blog.giallozafferano.it/cucinacantando



Ingredienti:

pasta corta
tonno in scatola all'olio (oppure al naturale)
prezzemolo
salsa di pomodoro
sale
Olio evo Dante
mezza cipolla

Preparazione:

Bollire la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo in padella soffriggere mezza cipolla tritata con un cucchiaio di olio, una volta dorata aggiungere il tonno (una scatoletta piccola ogni due persone) schiacciato grossolanamente con la forchetta e due cucchiari di salsa di pomodoro. Dopo 10 minuti aggiungere l'acqua di cottura della pasta e saltarci la pasta con un pizzico di sale.

