



## **GNOCCHETTI AL TONNO**

[blog.giallozafferano.it/apummarolancoppa/](http://blog.giallozafferano.it/apummarolancoppa/)



### **Ingredienti:**

Una scatoletta di tonno da 100 grammi  
Un quarto di cipolla tagliata finemente  
Acqua (250 grammi)  
Sale quanto basta  
120 grammi di gnocchetti rigati  
40 grammi di Olio Extravergine di Oliva Dante  
Formaggio grattugiato (facoltativo)

### **Preparazione:**

Nel Bimby facciamo rosolare la cipolla con l'olio extravergine di oliva, a 100° per due minuti e mezzo velocità 1; versiamo il tonno sgocciolato, e facciamo andare ancora per altri cinque minuti. A questo punto aggiungiamo la pasta, il sale e l'acqua (che deve essere sempre il doppio del peso della pasta) e facciamo cuocere a 100° antiorario velocità soft, per il tempo previsto dalla pasta utilizzata, più tre minuti. In totale 15 minuti; mentre la pasta si cuoce, potete dedicarvi ad altro. Al "bip" del timer che segna che il piatto è pronto, servite, spolverando a piacere con formaggio grattugiato. Senza Bimby: In una pentola, fate rosolare l'olio con la cipolla. Quando sarà dorata, aggiungete il tonno sgocciolato e diviso con una forchetta; fatelo cuocere per circa cinque minuti. In un'altra pentola mettete l'acqua e calate la pasta, che una volta cotta, andrà ripassata nel sughetto (aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta). A piacere, spolverate con formaggio grattugiato e servite.