



RIGATONI AL TONNO

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per due persone:

140 g di rigatoni

80 g di tonno in scatola

1 cucchiaio di capperi sott'aceto

1 spicchio d'aglio

2 pomodori grossi per insalata rossi e verdi

sale e pepe

50 ml di Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

Lavare e asciugare i due pomodori e tagliarli in piccoli quadrati. In una padella mettere olio, aglio tritato, pomodori, capperi, sale e pepe. Cuocere a fiamma bassissima, per 20' circa, aggiungere il tonno sgocciolato e continuare la cottura per 10'. Cuocere in abbondante acqua salata la pasta, scolarla bene e versarlo nel condimento.