



## SPAGHETTI AL LIMONE CON TONNO

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



### Ingredienti per 2/4 persone:

1 limone biologico  
Mezzo bicchiere d'acqua  
Tonno home made o fresco  
Prezzemolo  
Pepe rosso in polvere o peperoncino  
Spicchi d'aglio  
Olio EVO (io Dante)  
Pepe nero macinato a fresco

### Preparazione:

In una padella con dell'olio far imbiondire gli spicchi d'aglio e unire una spolverata di pepe rosso o peperoncino. Aggiungere il tonno, il succo di un limone spremuto, l'acqua e la buccia di mezzo limone. Far cucinare a fuoco vivace per 10 minuti. Intanto avrete messo gli spaghetti a bollire, scolateli al dente appena pronti, saltate in padella con la salsa al limone e unite il prezzemolo tritato. Servite caldi con una spolverata di pepe nero