



## Farfalle di pasta e pomodoro con zucchine e tonno

Tempo: 25 min

Difficolta':

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

---

### Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 350g di pasta formato farfalle
- 2 zucchine
- 100g di passata di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- un ciuffo di prezzemolo tritato
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale

### Procedimento

1. Porta a ebollizione abbondante acqua e salala.
2. Lava le zucchine e grattugiale con una grattugia a fori larghi.
3. Fai rosolare in una padella uno spicchio di aglio con l'olio. Rimuovilo quando inizia a dorare, unisci le zucchine e rosolale su fuoco vivace per cinque minuti.
4. Aggiungi alle zucchine la passata di pomodoro, regola di sale, e tieni sul fuoco ancora due minuti e spegni.  
Poi aggiungi prezzemolo e il tonno ben sgocciolato.
5. Versa la pasta nell'acqua e portala a cottura.
6. Scola la pasta, condisci con il sugo



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Per preparare le farfalle di pomodoro lava i pomodori e tagliali ciascuno in 6 spicchi regolari. Pelali staccando la pelle solo fino a meta', sollevala e incurvala leggermente come a formare delle piccole ali. Su ogni piatto accoppia gli spicchi "schiena contro schiena" in modo da formare delle farfalle.