



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.