



Pasta al tonno

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti
- 3 confezioni di tonno Rio Mare Extra' all'olio extra vergine di oliva da 80 g
- 1 cipolla rossa
- 1 spicchio di aglio
- un ciuffo di prezzemolo
- una punta di peperoncino
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- un cucchiaio di capperi sotto sale
- sale

Procedimento

1. Portate ad ebollizione abbondante acqua, salatela appena inizia a bollire, versate la pasta e portatela a cottura.
2. Mentre la pasta cuoce affettate sottilmente la cipolla rossa, sminuzzate il prezzemolo, liberate l'aglio dalla pellicola secca e tagliatelo a meta', lavate e sgocciate bene i capperi.
3. Fate rosolare in una grande padella l'aglio e la cipolla con l'olio e il peperoncino, aggiungete i capperi e il tonno non eccessivamente sgocciolato.
4. Scolate la pasta molto al dente tenendo da parte un poco di acqua di cottura, versatela nella padella con il condimento, unite qualche cucchiaio di acqua di cottura in modo che gli spaghetti risultino ben scivolosi, completate con il prezzemolo, eliminate l'aglio e servite immediatamente.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI