

Tubettoni Al Tonno

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 0 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4

Ingredienti:

- 600 g pasta tipo tubettoni
- 150 g tonno sott'olio
- 150 g olive bianche
- 10 g capperi
- 100 g olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- pepe

Preparazione

In una padella da frittura nell'olio si soffrigge l'aglio e quando è divenuto biondo vi si stempera il tonno lasciandolo grillettare appena un poco.

Aggiungete quindi circa un bicchiere di pomodoro passato o meglio un p? di sugo di una scatola di pelati, i capperi dissalati e le olive snocciolate e lasciate cuocere qualche minuto, mescolando perch? gli ingredienti si amalgamino.

E' consigliabile versare la pasta un attimo in questo sugo quando la padella è ancora sul fuoco.

Il prezzemolo non è d'obbligo; il pepe si.

Questo piatto pu? essere consumato anche freddo, ma in tal caso sar? bene aggiungere qualche cucchiaino di olio di oliva crudo.

