



SPAGHETTI AL TONNO

Difficolt: Facile



Gli spaghetti al tonno sono un primo piatto che a noi in famiglia piace moltissimo, anche perché molto facile e veloce da preparare ;) Adatto sia in inverno che in estate; io preferisco gli spaghetti in abbinamento, ma andrà bene anche la pasta corta, sicuramente preferita dai più piccini! Buona giornata a tutte le mie cuochine e cuochini ;)

Dosi: dosi per 3 persone

- pomodoro passata 300gr.
- spaghetti 250gr.
- tonno 200gr.
- aglio 2 spicchi
- basilico qualche foglia
- olio EVO
- sale

Soffriggere in una padella l'olio e l'aglio

Aggiungere la passata di pomodoro e farla cuocere una decina di minuti, salarla



a cottura ultimata aggiungere il tonno e far insaporire pochi minuti



Cuocere e scolare gli spaghetti al dente e condirli con il sughetto preparato. Decorare con qualche fogliolina di basilico

E' un primo piatto molto veloce da preparare, perfetta per quando si ha poco tempo di cucinare o per ospiti improvvisi.

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi