

PRIMI PIATTI

# Spaghetti all'arrabbiata con tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spaghetti all'arrabbiata con tonno

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr  
POMODORI CILIEGINI 500 gr  
SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2  
TONNO SOTT'OLIO 200 gr  
PREZZEMOLO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** In una capiente padella mettere i pomodorini tagliati a metà insieme all'aglio, al peperoncino e l'olio.

Far rosolare un pò ed unire qualche cucchiaino di salsa di pomodoro.

Far cuocere per circa 10 min.

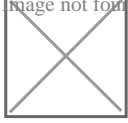
Image not found or type unknown



Spegnere ed unire il tonno sgocciolato ben bene.

Spolverare con abbondante prezzemolo.

Image not found or type unknown



Cuocere la pasta e passarla in padella con il sughetto.

Servire.

