

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla caprese con tonno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



L'[insalata caprese](#) è una ricetta tanto semplice quanto gustosa che si prepara con solo tre ingredienti: **pomodoro, mozzarella e basilico**.

Con una piccola astuzia, aggiungendo un ingrediente in più, potrai realizzare un appetitoso [primo piatto](#): gli [spaghetti alla caprese](#)! ma noi non ci accontentiamo e oggi abbiamo voluto esagerare, abbiamo aggiunto anche del tonno alla nostra ricetta, sì proprio la scatoletta di tonno sott'olio che tutti abbiamo sempre in casa per le emergenze, e così sono nati questi favolosi spaghetti alla caprese con tonno!

Facile e veloce, questa ricetta è ideale sia per una **cena veloce** che per un **pranzo in ufficio**

, a noi sono piaciuti tanto gli spaghetti conditi in questo modo ma anche la pasta corta come ad esempio penne e fusilli o farfalle sono perfetti.

Ecco altri primi piatti velocissimi che potrebbero interessarti:

[Pasta con alici e pomodoro](#)

[Spaghetti alla puttanesca](#)

[Penne al baffo](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTONI 400 gr

POMODORI PELATI 500 gr

MOZZARELLA 100 gr

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

OLIVE DI GAETA 50 gr

ALICI SOTT'OLIO 3

AGLIO 1 spicchio

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Taglia la mozzarella a cubetti e mettila a scolare per eliminare il liquido in eccesso, lasciala una decina di minuti, mentre aspetti prendi una padella antiaderente e versaci un fino di olio, unici lo spicchio di aglio sbucciato e fai soffriggere senza farlo bruciare.





**2** Aggiungi nella padella la passata, il sale e il basilico e cuoci per qualche minuto, prima di spegnere il fuoco rimuovi l'aglio con delle pinzette da cucina.

Nel frattempo che il sugo cuoce, riempi una pentola di acqua e portala a bollore, buttaci un pugno di sale infine butta la pasta e torna alla padella del sugo.





**3** Nella padella con il pomodoro che ormai si sarà ristretto, aggiungi il tonno, le olive e le alici, accendi il fornello a fiamma bassa e mescola bene. Spegni il fuoco.





4 Scola la pasta la dente e trasferiscila nella padella, aggiungi la mozzarella a cubetti, condisci con un filo di olio e servi i tuoi spaghetti alla caprese con tonno!



## L'IDEA FURBA

Se vuoi accelerare i tempi di preparazione della ricetta potresti preparare una bella quantità di sugo al pomodoro e conservarlo in barattoli di vetro chiusi ermeticamente e riposti in frigorifero, al momento di cucinare puoi semplicemente aprire il barattolo, versarne il contenuto in una padella e aggiungere la mozzarella e gli altri ingredienti.

Il sugo al pomodoro nei barattoli si conserva una settimana, se sottovuoto fino a 6 mesi.