

PRIMI PIATTI

Bucatini al tonno e mais

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

320 g di bucatini
300 g di tonno sott'olio
150 g di mais in scatola
1 bicchierino di vino bianco
mezza cipolla
poco prezzemolo
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Nel frattempo tritare grossolanamente la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio.

Unite il tonno e fatelo insaporire.



3 Sfumare con il vino.



4 Scolare il mais dall'acqua di conservazione e unitelo al tonno, fate cuocere per qualche minuto.



5 Scolate la pasta e saltatela in padella col condimento con due cucchiari di acqua di cottura della pasta.



6 Spolverate con il prezzemolo e servire.

