

PRIMI PIATTI

Fusilli con tonno, olive e salsa di soia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g tonno
fusilli
30 olive nere
2 cipolle medie
1 bicchiere vino bianco secco
salsa di soia
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Tagliate a fettine le cipolle e fatele imbiondire in una padella con olio.

Successivamente aggiungete il tonno, le olive nere tagliate a rondelle ed il bicchiere di vino.

Fate cuocere per una decina di minuti ed alla fine aggiungete due cucchiaini di salsa di soia.

Far cuocere altri due/tre minuti e fuori dal fuoco aggiungere un po' di prezzemolo tritato.