

PRIMI PIATTI

# Fusilli tonno e pomodori

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

200 g tonno  
2 cucchiaini capperi  
10 olive nere  
5 pomodori maturi  
una manciata basilico  
olio extra vergine d'oliva  
2 acciughe  
1 spicchio d'aglio  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate finemente i pomodori e metteteli in una ciotola insieme al sale, basilico e a mezzo spicchio d'aglio, salate e lasciate riposare.

In una pentola fate rosolare 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva a fuoco dolce, l'altra

metà di spicchio d'aglio ed il tonno.

Dopo 2/3 minuti aggiungete le acciughe dissalate, i capperi e le olive.

Fate cuocere a fiamma bassa per 10 minuti e dopo aver scolato la pasta aggiungetela al sugo insieme ai pomodori precedentemente tagliati.

Insaporite con una manciata di prezzemolo.