

PRIMI PIATTI

Linguine al tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Linguine g 400
tonno g 150
pomodorini 8 olive nere 8
olive verdi 8
gherigli di noci 8
aglio spicchio 1
olio extraverg. cucchiai 4
prezzemolo tritato
sale q.b.
pepe o peperoncino a piacere.

PREPARAZIONE

1 In una padella mettere l'olio e rosolare l'aglio, aggiungere i pomodorini, le olive ed i gherigli , portare a cottura il tutto a fuoco vivo per 10 minuti, aggiungere il tonno precedentemente sbriciolato , dare un bollore e spolverare con prezzemolo tritato. Condire le linguine cotte con la salsa.