

PRIMI PIATTI

Maccheroncini tonno e cipolla di Giovanna

di: *Giovanna*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g maccheroncini
2 cipolle di Tropea
2 confezioni tonno all'olio di oliva
2 bustine zafferano
1 panna da cucina
burro

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la cipolla a rondelle sottilissime, mettetele in una teglia con abbondante burro fino a quando non saranno ben appassite, aggiungete il tonno mescolando per farlo amalgamare alla cipolla, la panna e lo zafferano, mescolate ancora per qualche istante a fuoco lento.

Nel frattempo cuocete i maccheroncini, scolateli e saltateli in padella con il tonno e la cipolla.

Se il sugo risultasse troppo denso, diluitelo con un po' di acqua di cottura.