

PRIMI PIATTI

Pasta col tonno, olive nere e pomodorini secchi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

180 g di rigatoni o altra pasta corta
1/4 di bicchiere di vino bianco secco
2 scatolette di tonno sott'olio di buona qualità
1 ciuffo di prezzemolo
5 olive nere
2 - 3 pomodorini secchi sott'olio conditi al peperoncino
1 spicchio d'aglio
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Preparare un soffritto con olio, aglio e prezzemolo, fare insaporire e poi unire i pomodorini a pezzetti.



3 Dopo pochi minuti aggiungere le olive tritate grossolanamente..



- 4 Per ultimo aggiungere il tonno ben sgocciolato dal suo olio e sfumare il vino bianco, aggiustare di sale e pepe.



- 5 Far stringere la salsa.



6 Condire la pasta e, secondo i gusti, cospargere con una grattatina di parmigiano.



Per 2 porzioni.

NOTE