

PRIMI PIATTI

Pasta pomodori secchi e tonno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pomodori secchi sott'olio

tonno

aglio

prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettere l'olio, dei pomodori secchi, aggiungere uno spicchio d'aglio e rosolare.



2 Nel frattempo tagliare a julienne i pomodori secchi, aggiungerli nella padella, farli cuocere un pò e versare le scatolette di tonno, portare a cottura.





- 3 Cuocere la pasta, scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nel sugo, versare la pasta e saltarla, spolverare di prezzemolo tritato.

