

PRIMI PIATTI

Pennette panna e tonno

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

INGREDIENTI

400 cl di panna per cucina

2 scatolette tonno

pennette rigate

sale

pennette rigate

1 cipolla bianca

olio



PREPARAZIONE

- 1 Mettete a scaldare l'olio, tagliate la cipolla a filetti e fatela appassire, mettete il tonno scolato e fatelo scottare per circa 3-4 minuti a fuoco medio/basso mescolandolo con la cipolla.

Aggiungete la panna e fatela amalgamare per massimo due minuti, aggiustate di sale e fate riposare fino alla scolatura delle pennette.

Amalgamate alla salsa in una ciotola.