

PRIMI PIATTI

Sedani con pomodori secchi e tonno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I sedani con pomodori secchi e tonno hanno il vantaggio della semplicità e del tempo. Il sugo, dai sapori decisamente mediterranei, si può preparare mentre cuocete la pasta e nel giro di dieci minuti ecco pronto un primo piatto diverso e saporito!

Adorate i pomodori secchi? Bene, anche noi!

Provate allora la ricetta per fare questa deliziosa

[focaccia!](#)

INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr
POMODORI SECCHI 50 gr
TONNO SOTT'OLIO 250 gr
PEPERONCINO TAILANDESE
SOTT'ACETO oppure 1 peperoncino rosso -
1
CAPPERI SOTT'ACETO 30 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIVE NERE 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

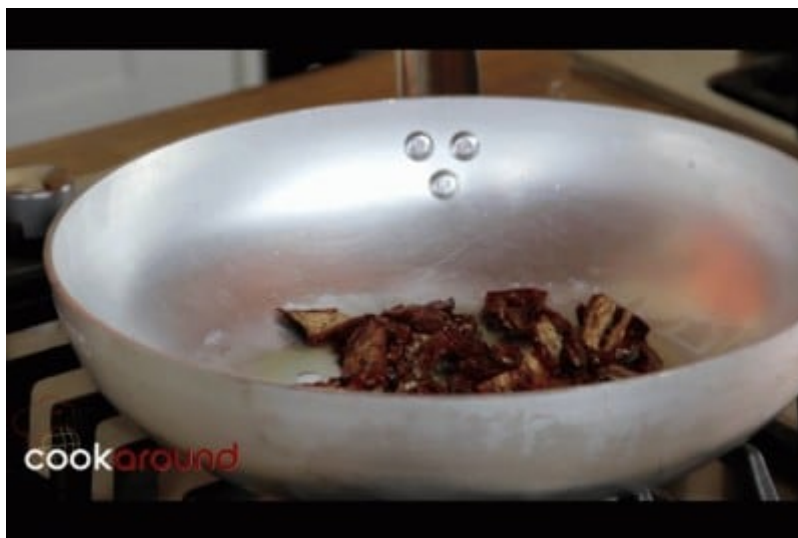
- 1 Mettete subito i sedani a lessare in abbondante acqua salata poiché la realizzazione del sugo impiegherà giusto il tempo di cottura della pasta.



- 2 Fate scaldare un abbondante giro d'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio e ad un peperoncino spezzettato.



- 3 Tagliate i pomodorini secchi a pezzettini e non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodori secchi alla padella.



4 Dopo qualche minuto unite alla padella anche i capperi sottaceto.



5 Per ammorbidire il sugo aggiungete alla padella un mestolino di acqua di cottura della pasta.



- 6 Unite alla padella anche il tonno sottolio sgocciolato dall'olio di conserva e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti e mantenendo sempre la padella su fiamma vivace.



- 7 Rimuovete l'aglio dalla padella del sugo e unite le olive nere denocciolate intere, lasciate insaporire un secondo.



- 8 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il sugo per condirla, quindi servitela immediatamente.



NOTE

I pomodori secchi sono una tradizione del centro-sud Italia e la loro essiccazione permette la conservazione e l'esaltazione delle qualità del pomodoro e dei suoi valori nutrizionali. I pomodori San Marzano sono la qualità che più si presta all'essiccazione, tradizionalmente fatta al sole. Cosparsi di sale che ne accelera la disidratazione, possono poi essere conservati sott'olio fino ad un anno dalla loro produzione.