

PRIMI PIATTI

Spaghetti al tonno e scampi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

320 spaghetti
8 scampi
1 scatola tonno da 160 g
5 cucchiari di conserva pomodoro
1 cucchiario cipolla tritata
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il sugo: fate rosolare la cipolla tritata in due cucchiari d'olio, aggiungete quindi il tonno, il sale e la conserva di pomodoro.

Cuocete per 10 minuti.



2 Aggiungete gli scampi senza testa.



3 Fate restringere la salsa per 10 minuti.



4 Cuocete e scolate gli spaghetti al dente e ripassate in padella.



5 Impiattate e servite gli spaghetti ben caldi.