

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 **Preparate 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.