

PRIMI PIATTI

Spaghetti con tonno di cdarco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 360 gr

POMODORI PELATI 500 gr

TONNO 120 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO qualche foglia -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Vi è mai capitato di avere il frigorifero vuoto e avere una gran fame? Oppure di avere pochi minuti di tempo per preparare qualcosa di semplice e veloce? Ecco gli spaghetti con tonno sono la soluzione per un giusto incontro tra la semplicità e una cena dell'ultimo minuto.

PREPARAZIONE

1 In una pentola far rosolare l'aglio tagliato a pezzettini nell'olio per un paio di minuti,

intanto passare nel tritatutto i pomodori pelati,

Versarli nella pentola, aggiustare di sale, aggiungere qualche foglia di basilico e cuocere a fuoco basso per circa 15-20 minuti.

Trascorso il tempo necessario versare i filetti di tonno nella salsa e mescolare con un mestolo di legno per un minuto. Spegnerne il fuoco.

Scolare gli spaghetti al dente e incorporarli alla salsa. Mescolare e servire nei piatti.

Buon appetito

