

PRIMI PIATTI

# Spaghetti del compariota

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

tonno di tonnara sott'olio  
uova di tonno grattugiato  
filetti di pomodoro  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva  
pane raffermo e prezzemolo per la  
guarnitura

## PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere l'aglio, i filetti di pomodoro, la carota grattugiata e una manciata di sedano. Quando le verdure sono quasi cotte si aggiunge il tonno sott'olio sbriciolato ed in ultimo la bottarga grattugiata ed il basilico.  
A parte si lessa la pasta e poi lasi rigira nel tegame con l condimento.