

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.