

PRIMI PIATTI

Spaghetti tonno e rughetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

240 g di tonno sott'olio
2 spicchi di aglio
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco brodo
200 g di rughetta
sale
pepe
poco pecorino grattugiato
360 g di spaghetti.

PREPARAZIONE

1 In una padella mettete l'olio, l'aglio ed il tonno ben sgocciolato, fate soffriggere per bene.



2 Unite la rughetta.



3 Quando questa è appassita unite 1 mestolo di brodo e portate a cottura, salate e pepate.

Nel frattempo fate lessare gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua salata quando è al dente scolateli ed uniteli al condimento.



4 Mantecare e servire cospargendo con il pecorino.