

PRIMI PIATTI

Bavette con zucchine e tonno

di: *sognomio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



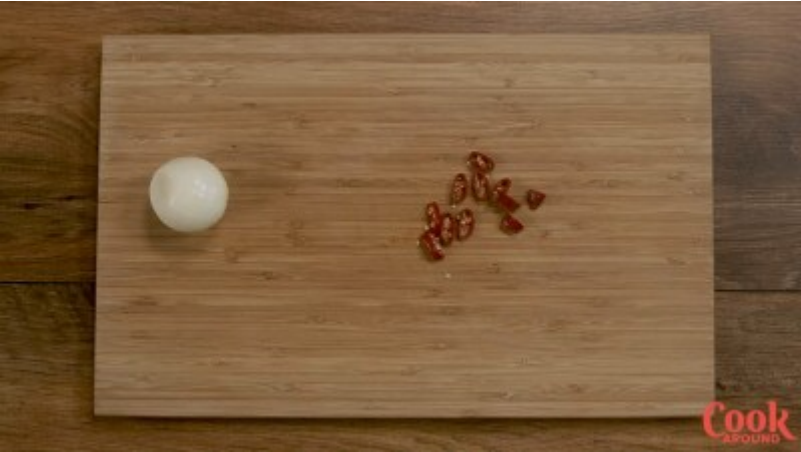
INGREDIENTI

BAVETTE 400 gr
CIPOLLE 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
POMODORI CILIEGINI 200 gr
ZUCCHINE 350 gr
TONNO SGOCCIOLATO 280 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PEPE NERO
SALE

Preparazione

1 XXX







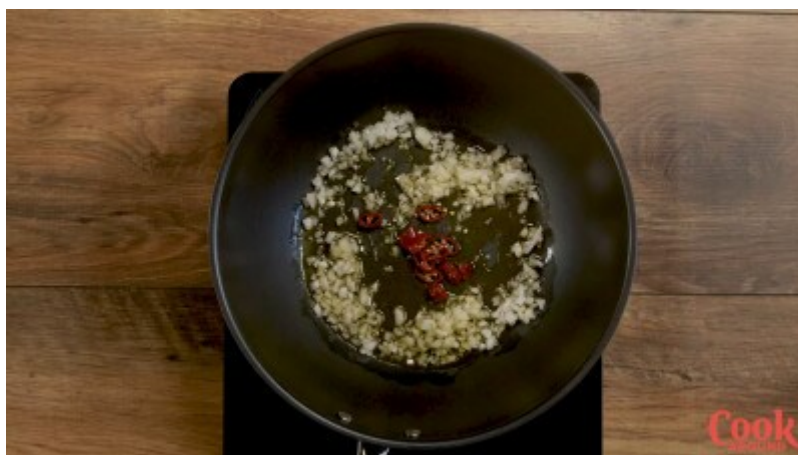


2 far imbiondire la cipolla tritata in padella con un giro generoso di olio ed il peperoncino a pezzi.

unire le zucchine a cubetti non troppo piccoli e lasciar andare per circa 5 minuti fuoco medio

alzare la fiamma ed aggiungere i pomodorini divisi a metà. regolare di sale e pepe

far andare per pochi istanti





3 intanto lessare la pasta al dente

quindi unire il tonno sgocciolato in padella e subito dopo la pasta amalgamare con l'aiuto di poca acqua di cottura e serv





