

PRIMI PIATTI

# Mezze penne all'arrabbiata con tonno

di: *Cookaround*



Che bella idea sono le mezze penne all'arrabbiata con tonno. Dall'unione di tue ricette famosissime si dà vita a una terza davvero favolosa! Fare questa ricetta è semplicissimo, pochi ingredienti infatti rendono speciale questo primo semplice e alla portata di tutti.

Il peperoncino piccante e l'aglio stanno benissimo con il tonno e insieme danno vita a un mix strepitoso di profumi e sapori. La ricetta dell'arrabbiata con il tonno che qui andiamo a darvi è perfetta in tutte quelle occasioni in cui abbiamo tanta fame e poco tempo da dedicare alla cucina. La pasta ideale anche per chi non è super esperto in cucina ma vuol comunque cimentarsi in un primo simpatico e sfizioso.

Se amate poi questo ingrediente, ecco per voi altre

ricette con il tonno:

[pasta con il tonno](#)

[paccheri al ragù di tonno](#)

[spaghetti alla caprese di tonno](#)

## INGREDIENTI

MEZZE PENNE o altro tipo a piacere - 400

gr

POMODORINI DATTERINI 250 gr

TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO 150

gr

AGLIO 2 spicchi

PEPERONCINO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

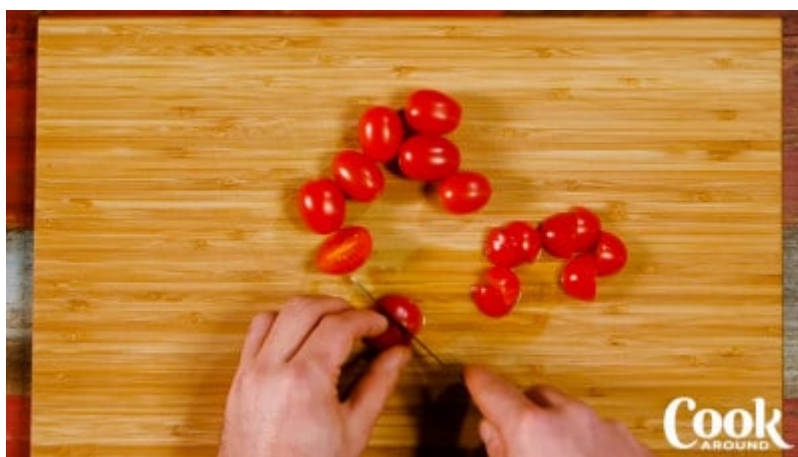
- 1 Per preparare le mezze penne all'arrabbiata con tonno, mettete prima di tutto a lessare la pasta in abbondante acqua adeguatamente salata e portate a cottura al dente.



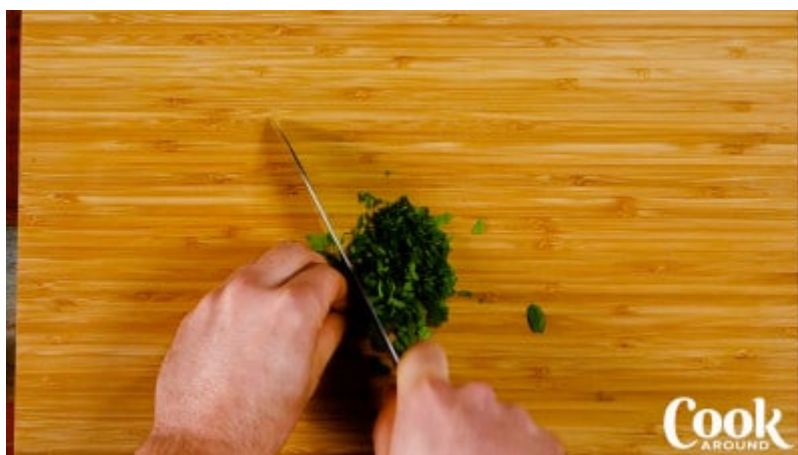


2 Dividete i pomodorini a metà, i più grandi in quattro parti.

Tritate finemente gli spicchi d'aglio, il prezzemolo fresco e il peperoncino.







3 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e aromatizzate l'olio con il

trito appena preparato.

Una volta che l'olio sarà caldo, unite i pomodorini nella padella e lasciateli cuocere per pochi istanti.

Unite il tonno sgocciolato ai pomodorini e regolate, se necessario, con un pizzico di sale, il condimento.







- 4 Scolate la pasta al dente, direttamente nella padella con il condimento. Saltate velocemente il tutto



- 5 e servite con del prezzemolo fresco tritato e olio extravergine d'oliva a crudo.

Buon appetito!!!



