

PRIMI PIATTI

## Pasta con il tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

PASTA preferibilmente corta - 400 gr

TONNO sgocciolato - 220 gr

OLIVE NERE denocciolate - 100 gr

CAPPERI SOTT'ACETO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

SALE GROSSO

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

Uno dei primi piatti che si impara a cucinare dopo la pasta panna e prosciutto è di certo la **Pasta con il tonno**. Semplice da fare, veloce e molto gustosa, vi permetterà di riuscire ad avere un piatto economico a tavola e che soddisfi il palato.

Questa è la nostra versione di pasta al tonno voi magari scrivete un commento dicendoci qual è la vostra! E se amate i primi veloci e semplici da preparare ecco per voi un'altra idea da fare assolutamente: spaghetti alla carrettiera, buonissimi!

## Preparazione

**1** Per preparare una gustosissima pasta con il tonno, per prima cosa portate a bollire una capace

pentola con dell'acqua; servirà per la cottura della pasta.

Versate all'interno di una casseruola dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia, accendete il fuoco e, lasciate scaldare, ma non soffriggere. Aggiungete nella casseruola la passata di pomodoro e, fatela ritirare per circa 5 minuti.

In alternativa alla passata di pomodoro potete utilizzare anche dei pomodori pelati frullati.



- 2 Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e, mettete a cuocere il tipo di pasta che preferite. Lasciate cuocere la pasta all'incirca fino a 2 minuti prima del termine di cottura.



- 3** Mentre la pasta si stà cuocendo, proseguite con la preparazione del condimento. Aggiungete al sugo, i capperi sott'aceto, scolati e, lasciate insaporire per qualche istante. Aggiustate il condimento con un pizzico di sale, quindi eliminate lo spicchio d'aglio dal condimento.





- 4 Aggiungete al condimento poche olive nere denocciolate spezzetate, lasciate le restanti olive intere da aggiungere al condimento più in avanti durante la cottura. Lasciate insaporire il sugo per circa 2 minuti.





- 5** Nel frattempo preparate un trito con il prezzemolo fresco, da aggiungere prima di servire la pasta, per dare freschezza al piatto.



- 6** A questo punto aggiungete al condimento il tonno sgocciolato, il nostro consiglio è quello di non tritare tutto il tonno, ma di lasciare qualche filetto intero. Naturalmente cercate di utilizzare un tonno di buona qualità per avere dei risultati eccellenti.

Infine unite al condimento le olive denocciolate intere rimanenti.





**7** Se avete utilizzato una casseruola poco capiente per contenere anche la pasta, trasferite il condimento in una padella. Scolate direttamente la pasta nella padella con il condimento.

Saltate per qualche istante il tutto, in maniera tale da fare amalgamare e insaporire bene la pasta.





**8** Aggiungete in padella il prezzemolo tritato e lasciate aromatizzare e dare freschezza al piatto, impiattate e servite.

