

PRIMI PIATTI

Pasta con il tonno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La pasta con il tonno è un piatto semplice, veloce e saporito, perfetto per diverse occasioni. A noi piace tantissimo proporre questa ricetta nei nostri menù, perché è un piatto che richiede **pochi ingredienti e pochi passaggi, ideale per chi ha poco tempo** o per chi è alle prime armi in cucina.

La maggior parte degli ingredienti della pasta con il tonno sono economici e facilmente reperibili. la ricetta della pasta col tonno si può preparare in meno di 30 minuti, il che la rende perfetta per una cena last minute o per un pranzo veloce.

Il condimento al tonno si sposa bene con diversi tipi di pasta, come spaghetti, penne, fusilli o mezze maniche

. Puoi aggiungere altri ingredienti per personalizzare il piatto secondo i tuoi gusti, noi abbiamo messo **olive nere**, ma vanno benissimo anche le olive verdi, capperi, peperoni, acciughe o pomodorini.

La pasta con il tonno è un primo piatto che piace a tutti, grandi e piccini, quindi cosa aspetti a provare la nostra ricetta?

INGREDIENTI PER FARE PASTA E TONNO

PASTA Rigatoni - 400 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

TONNO sgocciolato - 280 gr

OLIVE NERE denocciolate - 70 gr

SALE GROSSO 20

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

COME SI FA LA PASTA CON IL TONNO

1 Per preparare una gustosissima pasta con il tonno, per prima cosa porta a bollire una capace pentola con dell'acqua e metti a cuocere la pasta.

In una padella versa un filo d'olio e uno spicchio d'aglio sbucciato, fallo rosolare un minuto e aggiungi il tonno. Poi aggiungi le olive e lascia rosolare un altro minuto. Versa la passata di pomodoro e mescola.







- 2 Aggiusta di sale, mescola e lascia cuocere a fuoco medio finché la pasta non è pronta. Elimina l'aglio e dopo aver scolato la pasta versa direttamente nella padella.

Mescola per bene e la tua pasta con il tonno è pronta per essere servita e mangiata.





SE TI È PIACIUTA LA PASTA CON IL TONNO DEVI PROVARE ANCHE

[Pasta con crema di peperoni](#)

[Spaghetti con tonno e limone](#)

[Pasta con le alici](#)

[Pasta alla carrettiera](#)

[Pasta alla carbonara classica](#)

QUESTE RICETTE: