

PRIMI PIATTI

Pasta fagioli tonno e cipollotto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate gli abbinamenti coraggiosi ma tanto tanto buoni, la **pasta fagioli tonno e cipollotto** è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta speciale, facilissima e molto saporita che risulta perfetta per una cena tra amici. Non c'è dubbio, un piatto strong, ma molto particolare che di certo vi piacerà sin dal primo assaggio!

L'accoppiata tonno e cipolla è sempre vincente, anche sulla pasta!

Provate questa ricetta!

INGREDIENTI

MEZZE PENNE a piacere - 400 gr

FAGIOLI BORLOTTI già lessati - 200 gr

CIPOLLOTTI 1

TONNO SOTT'OLIO sgocciolato - 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

SALE

PEPE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1

LIME grattugiato facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la pasta fagioli tonno e cipollotto, prima di tutto mettete una pentola sul fuoco con abbondante acqua. Appena l'acqua spicca il bollore, salatela, tuffate la pasta nell'acqua bollente e lasciate cuocere.





- 2 Versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete lo spicchio d'aglio intero sbucciato, accendete il fuoco e lasciate che l'aglio aromatizzi l'olio leggermente.



- 3 Nel frattempo tagliate il cipollotto fresco a fettine sottili e tenetelo da parte.



- 4 Dopo che lo spicchio d'aglio avrà profumato l'olio, toglietelo dalla padella e aggiungete i fagioli ben sgocciolati dall'acqua di conservazione, il tonno sgocciolato, mescolate e lasciate insaporire il condimento.





- 5** Tagliate il peperoncino rosso e aggiungetelo in padella con il tonno e i fagioli, lasciate insaporire.





6 Un minuto prima del termine di cottura della pasta, scolatela e trasferitela direttamente nella padella con il tonno, i fagioli e il peperoncino. Aggiungete un mestolo d'acqua di cottura e lasciate mantecare bene.





- 7 Quando la pasta si sarà mantecata bene e si sarà formata una crema, aggiungete nella padella anche il cipollotto affettato in precedenza e lasciate scaldare leggermente.



- 8 Impiattate e servite con un filo d'olio, un pizzico di pepe e a piacere della scorza grattugiata di lime.

