

PRIMI PIATTI

Pasta tonno e zafferano



Se siete alla ricerca di un piatto sfizioso e facile da fare questa è la ricetta giusta per voi. La pasta tonno e zafferano è infatti il primo piatto perfetto per chi vuole portare a tavola qualcosa di semplice ma sfizioso. Una ricetta facile anzi facilissima ma che vi farà fare un'ottima figura con i vostri commensali.

La ricetta è decisamente semplice e può essere realizzata anche da chi non è proprio un asso in cucina.

Lo zafferano darà al vostro primo un bel colore intenso e un profumo irresistibile, mentre il tonno darà tanto sapore.

Che ne dite di provare questa pasta al tonno e zafferano seguendo il nostro passo passo?

Buono, semplice e saporito questo piatto con il tonno e lo zafferano conquisterà anche i palati più difficili! Realizzate questa ricetta e se amate questo

ingrediente ecco per voi altre ricette con il tonno molto semplici e veloci:

[paccheri al ragù di tonno](#)

[spaghetti con il tonno](#)

[paccheri al ragù di tonno](#)

INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI 400 gr

TONNO SGOCCIOLATO 150 gr

ZAFFERANO 1 bustina

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i fusilli tonno e zafferano, mettete a lessare la pasta in abbondante acqua salata.

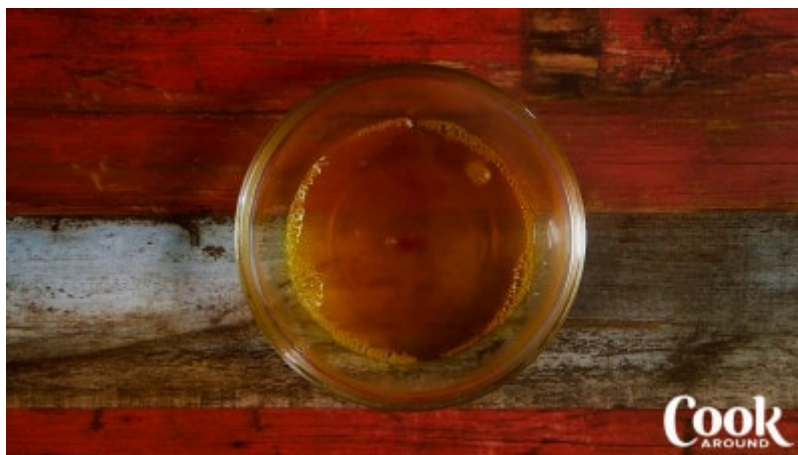




2 trito di prezzemolo fresco



3 Versate un mestolo abbondante, di acqua di cottura della pasta in un recipiente. Aggiungete lo zafferano nell'acqua e lasciatelo sciogliere completamente.



4 Trasferite l'acqua con lo zafferano, in una padella e portate a bollire. All'incirca 1 minuto

prima del termine di cottura della pasta, scolatela nella padella. Aggiungete alla pasta il tonno sgocciolato dal proprio olio di conservazione, un trito di prezzemolo fresco e se gradite, anche una spolverata di pepe macinato. Saltate e lasciate amalgamare il tutto.





- 5 Servite con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo, con un'altra spolverata di prezzemolo fresco tritato e pepe macinato.

Buon appetito!!!

