

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla caprese con tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ma quanto sono facili e buoni gli spaghetti alla caprese con tonno? Una caprese declinata in un primo piatto, in questo caso abbiamo preferito realizzare una caprese molto ricca aggiungendo anche del tonno sottolio che d'estate ci sta sempre bene!

Un primo piatto leggero e veloce, adatto anche ad essere portato al lavoro, magari preferendo una pasta corta, sicuramente più pratica da consumare fuori casa.

Gli spaghetti alla caprese con tonno sprizzano

estate e napoletanità da ogni filo di pasta, e ora sta a voi gustarla!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI PELATI 500 gr

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

OLIVE DI GAETA 50 gr

ALICI SOTT'OLIO 50 gr

MOZZARELLA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in padella, quindi aggiungete i pomodori pelati frullati e lasciate restringere il sugo a fuoco medio.

Quando sarà ristretto al punto giusto, regolatelo di sale.





2 Nel frattempo avrete messo sul fuoco una pentola d'acqua che avrete portato al bollore. Salate l'acqua bollente e tuffatevi gli spaghetti che dovranno cuocere al dente.





- 3** Nella manciata di minuti necessari alla cottura della pasta, preparatevi gli altri ingredienti: tritate le acciughe, sminuzzate il tonno, cubettate la mozzarella e preparate le olive.





- 4 A cottura al dente, scolate gli spaghetti e trasferiteli nella padella con il sugo di pomodoro. Non vi preoccupate di scolare eccessivamente gli spaghetti, l'acqua di cottura, ricca di amido, renderà il sugo ancora più cremoso.

Ultimate la cottura degli spaghetti nel sugo stesso, quindi trasferiteli in una ciotola.





5 Aggiungete gli ingredienti che avevate preparato in precedenza e mescolate molto bene.

Servite, infine, la pasta caprese con il tonno preferibilmente calda o anche tiepida.



