

PRIMI PIATTI

## Spaghetti tonno e pomodori secchi



### INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI SECCHI 80 gr

TONNO sgocciolato - 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO FRESCO O SECCO 1

BASILICO 4 - 5 foglie

SALE

PEPE

Se siete alla ricerca di un piatto semplicissimo da fare, saporito veloce molto economico, gli spaghetti tonno e pomodorini secchi è proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta che verrà benissimo anche a chi non è molto esperto in cucina e si vuol cimentare in un piatto facile ma particolare.

L'abbinamento del tonno con i pomodori secchi è decisamente collaudato e metterlo sugli spaghetti è un'idea geniale! Seguite il nostro passo passo e verranno cremosi cremosi come piacciono a noi! Un piatto di pasta con il tonno e pomodori secchi così, può andare davanti al Re, benché sia tanto facile ed economico.

Se amate questo genere di piatti ecco per voi altre ricette di primi piatti veloci e economici:

[carbonara](#)

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti del poverello](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti tonno e pomodori secchi, mettete a lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata e cuocetela.



- 2 Mentre la pasta è in cottura preparate il condimento nella seguente maniera: versate e lasciate scaldare in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna insieme a del peperoncino fresco o secco, spezzettato a mano.

Tagliate a pezzi grossolani i pomodori secchi e appena l'olio inizia a sfrigolare, metteteli nella padella. Aggiungete poca acqua di cottura della pasta e lasciate insaporire bene per qualche minuto.

Eliminate lo spicchio d'aglio dal condimento e aggiungete in padella, il tonno sgocciolato, insieme a delle foglie di basilico spezzettate a mano e lasciate insaporire bene.









**3** Una volta che gli spaghetti saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella con il condimento. Aggiungete in padella, se necessario poca acqua di cottura della pasta e fate amalgamare bene il tutto.,

Servite gli spaghetti tonno e pomodori secchi con una macinata di pepe e decorate con delle foglie di basilico.

Buon appetito!!!





