

PRIMI PIATTI

## Busiate al ragù di tonno

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **55 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### PER LA PASTA FRESCA

3 uova  
300 g di farina di grano duro  
un pizzico di sale.

### PER IL RAGÙ

1 kg di tonno fresco  
4 pomodorini  
1 cipolla  
una manciata di basilico  
5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 foglia di alloro  
1 spicchio di aglio  
mezzo bicchiere di vino bianco secco.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia.



- 2 Fate riposare 30 minuti.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta allo spessore di 3 mm, ricavate delle strisce lunghe 10 cm e larghe mezzo centimetro.



- 3 Arrotolate le strisce in uno spiedino.



4 Lasciatele asciugare sul piano di marmo spolverato di farina,girandole ogni tanto.



5 Spellate il tonno.



6 Immergetelo in acqua e sale per 30 minuti.



7 Nel frattempo preparate una salsa di pomodoro.



- 8 In una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata con 1 cucchiaio di olio, aggiungete i pomodori tagliati a dadini sottili e fate cuocere per 25 minuti, alla fine aggiungete il basilico.



- 9 Scolate il tonno dalla salamoia, asciugatelo bene e tagliare a cubetti.



**10** In una padella fate soffriggere nell'olio rimasto il tonno con l'aglio e l'alloro.



**11** Appena il tonno comincia a prendere colore sfumare con il vino e allontanate dalla fiamma.

Unitela salsa di pomodoro al tonno,mescolare e scaldare leggermente.



**12** In una pentola fate bollire dell'acqua salata e cucinate la pasta per 10 minuti (deve essere ancora al dente).

Unite la pasta al ragù e mantecare fino a quando la pasta non sarà cotta.



