

PRIMI PIATTI

Fusilli con sugo al tonno, capperi e olive

di: *Adele*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Fusilli con sugo al tonno, capperi e olive, cosa c'è di più mediterraneo di questa pasta? Tutti gli aromi, i profumi ed i sapori tipici delle zone che si affacciano sul mare sono contenute in un solo piatto.

In più è un piatto semplicissimo e velocissimo da preparare, per fare bella figura anche quando avrete amici a cena invitati all'ultimo momento!

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

TONNO SOTT'OLIO 160 gr

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

OLIVE NERE 20

POMODORO PELATO 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella. Aggiungete uno spicchio d'aglio, un peperoncino e del prezzemolo tritato e fate soffriggere.





- 2 Quando l'olio sfrigola in modo molto vivace, aggiungete i pomodori pelati. Coprite con un paraschizzi e lasciate restringere il sugo.



- 3 Salate l'acqua ad ebollizione e tuffatevi la pasta.





4 Rimuovete lo spicchio d'aglio e unite i capperi e le olive.





- 5 Giusto un paio di minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungete il tonno e lasciate insaporire. Regolate di sale.



- 6 Scolate la pasta e passatela nella padella con il sugo.



7 Tritate del prezzemolo fresco ed unitelo alla padella. Saltate brevemente e servite la pasta ben calda.

