

PRIMI PIATTI

Fusilli tonno e pomodori

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g tonno
2 cucchiaini capperi
10 olive nere
5 pomodori maturi
una manciata basilico
olio extra vergine d'oliva
2 acciughe
1 spicchio d'aglio
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate finemente i pomodori e metteteli in una ciotola insieme al sale, basilico e a mezzo spicchio d'aglio, salate e lasciate riposare.

In una pentola fate rosolare 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva a fuoco dolce, l'altra

metà di spicchio d'aglio ed il tonno.

Dopo 2/3 minuti aggiungete le acciughe dissalate, i capperi e le olive.

Fate cuocere a fiamma bassa per 10 minuti e dopo aver scolato la pasta aggiungetela al sugo insieme ai pomodori precedentemente tagliati.

Insaporite con una manciata di prezzemolo.