

PRIMI PIATTI

Maccheroncini tonno e cipolla

di: *Giovanna*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Maccheroncini al tonno e cipolla

INGREDIENTI

MACCHERONCINI RIGATI 400 gr

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 2

TONNO SOTT'OLIO 180 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per la preparazione dei maccheroncini tonno e cipolla dovete per prima cosa stufare le cipolle. Se avete a disposizione un microonde, tagliate le cipolle a julienne, mettetele in un recipiente di vetro, conditele con un filo d'olio, coprite il recipiente con della pellicola e passatele al microonde per 6-7 minuti; in alternativa stufatele semplicemente in una padella, coperte, lasciandole cuocere a fuoco bassissimo. Dopo avere stufato le cipolle, procedete nella classica maniera:

portate a bollore in una capace pentola l'acqua, salatela e tuffateci la pasta, portate al solito a cottura al dente.



2 Mentre la pasta cuoce proseguite con la preparazione del condimento, in una padella versate un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete in padella le cipolle precedentemente stufate, mescolate e lasciate prendere calore.



- 3 Quando la cipolla incomincia a sfrigolare, aggiungete il tonno scolato dall'olio di conservazione, lasciate scaldare e insaporite con un pizzico di sale e pepe nero.



- 4 Preparate un trito fino di prezzemolo e aggiungetelo in padella, in modo tale da aromatizzare il tonno e la cipolla.



- 5** Una volta che la pasta sarà giunta a cottura, scolatela e trasferitela direttamente in padella con il condimento, mescolate bene, in modo da fare insaporire e amalgamare tutti gli ingredienti.



- 6** Servite con una leggera spolverata di prezzemolo tritato a piacere, un filo d'olio e se gradite una macinata di pepe nero.

