

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al tonno piccante

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le pappardelle al tonno piccante, una pasta che fa venir voglia di mettersi ai fornelli anche nella giornata estiva più calda.

Un bel piatto ai profumi di basilico, tonno, aglio e peperoncino, ve lo immaginate già, vero?

Bene, smettete di immaginare e correte ai fornelli!

## INGREDIENTI

PAPPARDELLE 300 gr  
TONNO SOTT'OLIO 200 gr  
POMODORI maturi - 3  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE di Calabria - 3  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BASILICO 1 ciuffo  
ORIGANO ESSICCATO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Lessate la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparate un pesto tritando l'aglio, alcune foglie di basilico, un pizzico di sale, l'origano e successivamente due cucchiari d'olio.

In una padella versate il pesto, il tonno, il peperoncino, i pomodori tagliati a dadini ed infine tuffatevi la pasta.

Amalgamate per circa tre minuti e servite.

**2** Soffriggete in padella l'aglio ed il peperoncino in un giro d'olio extravergine d'oliva.



**3** Nel frattempo tagliate i pomodori in spicchi e rimuovete i semi e l'acqua di vegetazione, quindi tagliateli a pezzettini.

**4** Aggiungeteli alla padella e fateli saltare a fuoco vivace. Dopo 2-3 minuti togliete l'aglio e i peperoncini dalla padella e fate cuocere per un altro minuto.

**5** Nel mentre frullate le foglie di basilico con un pizzico di sale, l'origano e 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva circa.

**6** Lessate la pasta al dente.

**7** Mentre la pasta cuoce, aggiungete il tonno al sugo e fate insaporire il tutto facendo cuocere per un minuto circa.

- 8 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo per saltarla velocemente.
- 9 Aggiungete anche la salsa al basilico e origano e mescolate bene.
- 10 Servite le pappardelle ben calde decorando ciascun piatto con una foglia di basilico.