

PRIMI PIATTI

# Pasta col tonno, olive nere e pomodorini secchi

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

180 g di rigatoni o altra pasta corta  
1/4 di bicchiere di vino bianco secco  
2 scatolette di tonno sott'olio di buona qualità  
1 ciuffo di prezzemolo  
5 olive nere  
2 - 3 pomodorini secchi sott'olio conditi al peperoncino  
1 spicchio d'aglio  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Preparare un soffritto con olio, aglio e prezzemolo, fare insaporire e poi unire i pomodorini a pezzetti.



3 Dopo pochi minuti aggiungere le olive tritate grossolanamente..



- 4 Per ultimo aggiungere il tonno ben sgocciolato dal suo olio e sfumare il vino bianco, aggiustare di sale e pepe.



- 5 Far stringere la salsa.





6 Condire la pasta e, secondo i gusti, cospargere con una grattatina di parmigiano.



NOTE