

PRIMI PIATTI

## Pipe con pomodorini, tonno e basilico

di: *dindirindani*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

360 g pipe  
3 pomodori  
2 scatolette tonno  
1/4 cipolla  
2 foglie basilico  
olio  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE



**2** Tritate la cipolla e mettetela a soffriggere con l'olio in una padella .



**3** Quando prende un po' di colore aggiungete il tonno sott'olio senza farlo sgocciolare e con l'aiuto di un cucchiaio sminuzzatelo finemente.



4 Aggiungete i pomodori tagliati a pezzettini piccoli.



5 Aggiungete sale, pepe e qualche foglia di basilico.



6 Scolate la pasta al dente e fatela saltare in padella con il sugo.



7 Servite.