

PRIMI PIATTI

Rigatoni al ragù di tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Per qualcuno magari può sembrare un "semplice" piatto di pasta ma quello che possiamo dirvi è che è tutt'altro! I **rigatoni al ragù di tonno** sono un primo ricco di sapore e meraviglioso nei colori: il tonno scottato velocemente mantiene un gusto eccezionale che ben si sposa col sapore fresco dei pomodorini. Ed è per questo che come sempre vi diciamo, nella semplicità si nascondono i piatti più buoni. Basterà farvi consigliare dal vostro pescivendolo di fiducia che vi dirà quando è il momento di comprare il tonno fresco e la parte più difficile è fatta!

Se amate particolarmente questo pesce, vi consigliamo di provare anche la ricetta del tonno in [agrodolce](#): favoloso!

INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

TONNO (ritagli)fresco - 300 gr

POMODORI freschi - 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINI PICCANTI 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei rigatoni al ragù di tonno, in una padella, con l'olio, rosolate l'aglio ed il peperoncino, appena coloriscono, aggiungete i pomodori, tagliati grossolanamente.



- 2 Lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace, regolate di sale e pepe, unite il tonno, anch'esso tagliato a cubi di 1 cm e continuate la cottura per altri 5 minuti a fiamma vivace.



- 3 A parte lessate i rigatoni, scolateli al dente e mantecateli con il sugo al tonno.

Servite in tavola caldo con prezzemolo tritato come decorazione.

CONSIGLIO