

PRIMI PIATTI

Rigatoni al ragù di tonno

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

Posso preparare in anticipo questo sugo?

Sì certo, anche se è talmente veloce che puoi farlo mentre bolle l'acqua nella pentola per la pasta.

Potrei utilizzare anche un altro tipo di pesce?

Certo, viene benissimo anche con il pesce spada.

Non ho i pomodorini freschi, mi consigliate qualche alternativa?

Potresti usare i pomodorini in barattolo.