

PRIMI PIATTI

Sedani con pomodori secchi e tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I sedani con pomodori secchi e tonno hanno il vantaggio della semplicità e del tempo. Il sugo, dai sapori decisamente mediterranei, si può preparare mentre cuocete la pasta e nel giro di dieci minuti ecco pronto un primo piatto diverso e saporito!

Adorate i pomodori secchi? Bene, anche noi!

Provate allora la ricetta per fare questa deliziosa

[focaccia!](#)

INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

POMODORI SECCHI 50 gr

TONNO SOTT'OLIO 250 gr

PEPERONCINO TAILANDESE

SOTT'ACETO oppure 1 peperoncino rosso - 1

CAPPERI SOTT'ACETO 30 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIVE NERE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

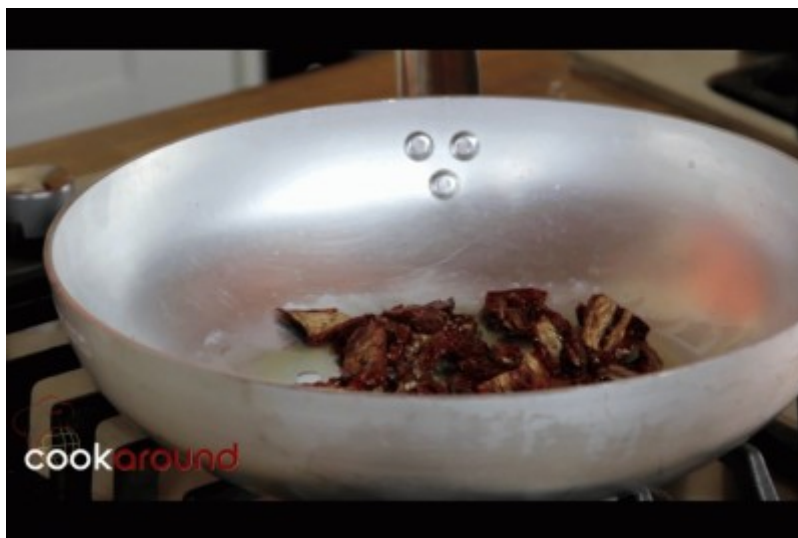
- 1 Mettete subito i sedani a lessare in abbondante acqua salata poiché la realizzazione del sugo impiegherà giusto il tempo di cottura della pasta.



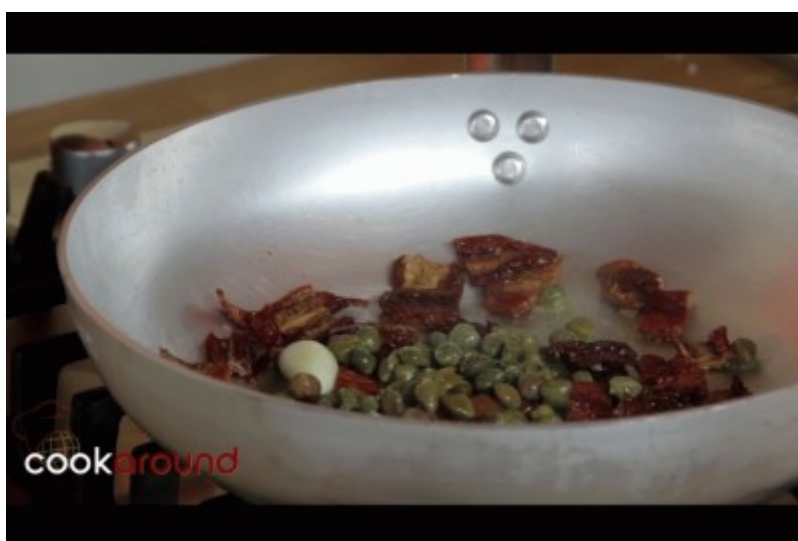
- 2 Fate scaldare un abbondante giro d'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio e ad un peperoncino spezzettato.



- 3 Tagliate i pomodorini secchi a pezzettini e non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodori secchi alla padella.



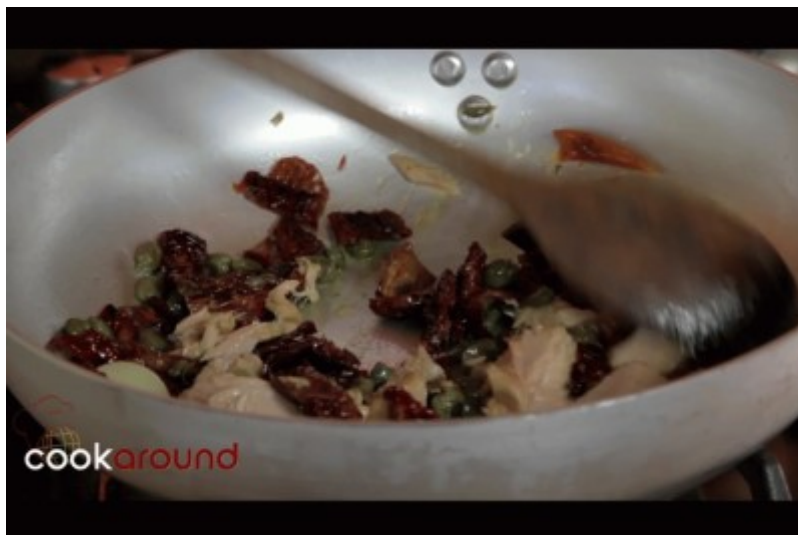
4 Dopo qualche minuto unite alla padella anche i capperi sottaceto.



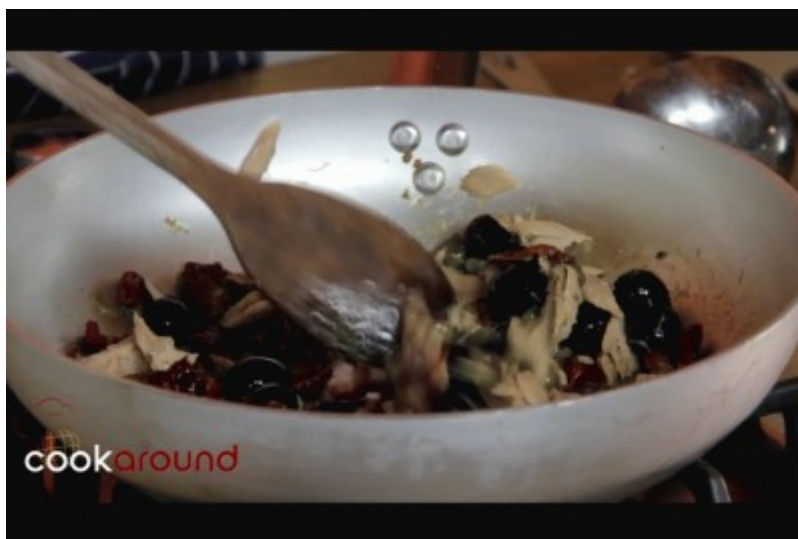
5 Per ammorbidire il sugo aggiungete alla padella un mestolino di acqua di cottura della pasta.



- 6 Unite alla padella anche il tonno sottolio sgocciolato dall'olio di conserva e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti e mantenendo sempre la padella su fiamma vivace.



- 7 Rimuovete l'aglio dalla padella del sugo e unite le olive nere denocciolate intere, lasciate insaporire un secondo.



- 8 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il sugo per condirla, quindi servitela immediatamente.



NOTE