

PRIMI PIATTI

Spaghetti al tonno e scampi

di: *elenuccia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 320 spaghetti
- 8 scampi
- 1 scatola tonno da 160 g
- 5 cucchiaini di conserva pomodoro
- 1 cucchiaio cipolla tritata
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il sugo: fate rosolare la cipolla tritata in due cucchiaini d'olio, aggiungete quindi il tonno, il sale e la conserva di pomodoro.

Cuocete per 10 minuti.



2 Aggiungete gli scampi senza testa.



3 Fate restringere la salsa per 10 minuti.



4 Cuocete e scolate gli spaghetti al dente e ripassate in padella.



5 Impiattate e servite gli spaghetti ben caldi.