

PRIMI PIATTI

Spaghetti con tonno e limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **2 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Se cercate un primo piatto a base di pesce che non richieda più di cinque minuti per prepararlo, oltre ai buonissimi [spaghetti con le vongole](#), provate gli **spaghetti con tonno e limone**: salvano una cena dell'ultimo minut! Economici e preparati con ingredienti che ci sono sempre in dispensa, la pasta con tonno e limone sono un primo da provare, seguite la nostra ricetta e scoprirete quant'è buona!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
TONNO IN SCATOLA al naturale - 240 gr
LIMONE succo - 1
SCORZA DI LIMONE grattugiata -
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE a piacere -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli spaghetti con tonno e limone, comincia mettendo a cuocere gli spaghetti in acqua bollente e salata.

Intanto prepara gli ingredienti che ti serviranno durante l'esecuzione della ricetta:

Trita un ciuffo di prezzemolo, ricava da un limone la scorza e il succo.

Rimuovi i semi da un peperoncino e taglialo a julienne.





2 In una padella con un filo d'olio metti a rosolare il peperoncino e dopo pochi secondi aggiungi il tonno.

Lasciali rosolare insieme qualche minuto, riducendo il tonno a pezzi un pò più piccoli e poi sfuma con il succo del limone.

Aggiungi un mestolo di acqua di cottura e lascia cuocere a fuoco medio finchè la pasta non sarà pronta.





3 Scola la pasta e mettila nella padella con un mestolo di acqua di cottura.

Aggiungi il prezzemolo tritato, la scorza di limone, un filo di olio a crudo e mescola per bene.







- 4 Una volta mescolato tutto a dovere, impiatta aggiungendo ai tuoi spaghetti con tonno e limone una grattata di pepe.





NOTE