

PRIMI PIATTI

Spaghetti con tonno e limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *2 min* COTTURA: *9 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, gli spaghetti 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 240 gr

LIMONE succo - ½

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE a piacere -

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli spaghetti tonno e limone, per prima cosa portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata, quindi tuffatevi gli spaghetti.



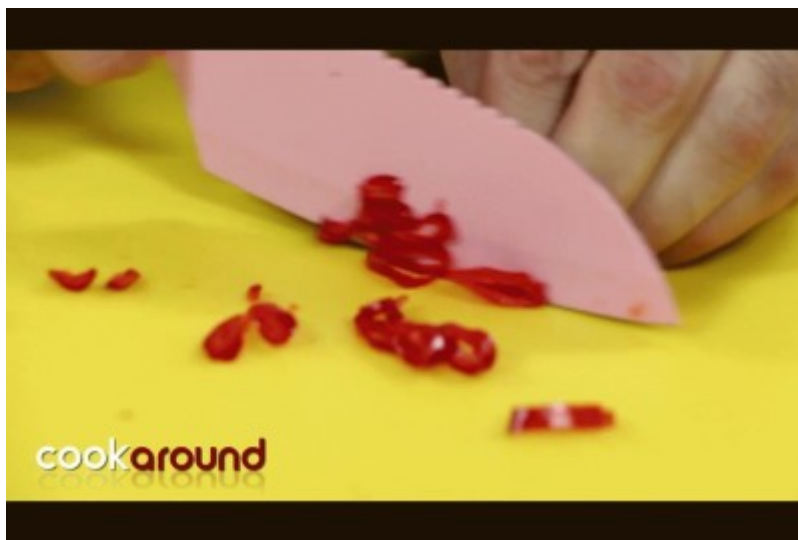
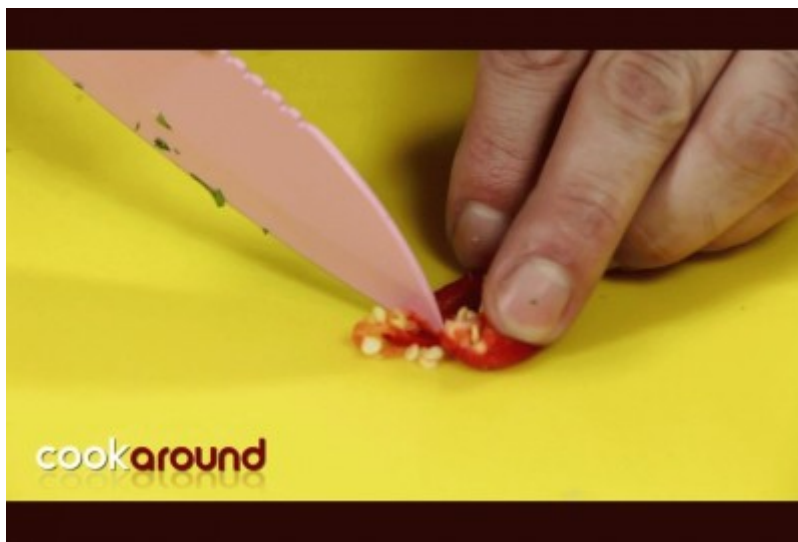
- 2 Riunite in una padella l'olio extravergine d'oliva ed il succo di mezzo limone.



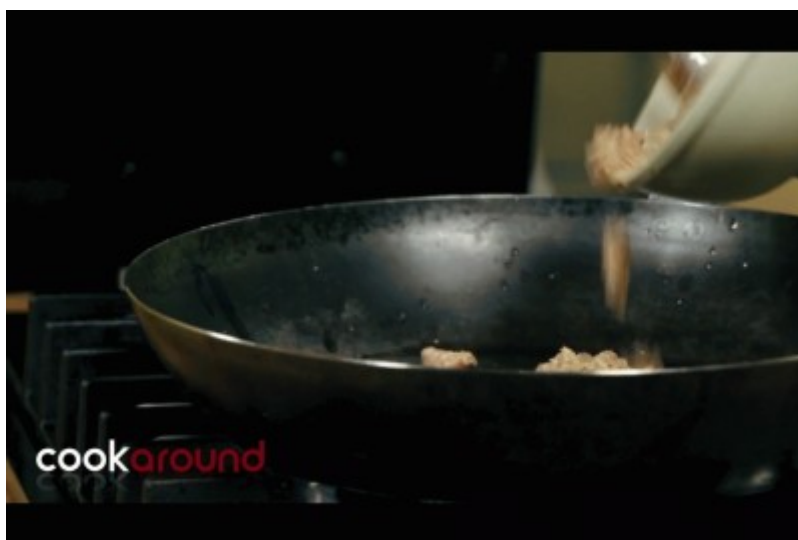


3 Tritate finemente il prezzemolo; rimuovete i semi ed affettate finemente il peperoncino.





- 4 Accendete il fuoco sotto la padella ed unitevi il tonno sottolio sgocciolato e scaldate il tutto a fuoco moderato.



- 5 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il tonno.



6 Unite il prezzemolo ed il peperoncino e saltate il tutto molto velocemente.





- 7 Servite gli spaghetti con tonno e limone immediatamente ultimando il piatto con del prezzemolo, del peperoncino, un giro d'olio extravergine a crudo e una grattugiata di scorza di limone.

NOTE