

PRIMI PIATTI

Spaghetti con tonno e pomodorini

di: ****frenzy****

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Spaghetti con tonno e pomodorini, ovvero il classico estivo particolarmente sfruttato quando la dispensa piange! Un primo piatto fresco e leggero che si adatta bene a qualsiasi occasione, anche un auto-invito dell'ultimo momento di amici o parenti.

INGREDIENTI

SPAGHETTI 250 gr
TONNO IN SCATOLA 160 gr
POMODORI CILIEGINI 10
PREZZEMOLO ciuffo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Sbucciate l'aglio e fatelo soffriggere in una padella con dell'olio.



2 Aggiungete il tonno e schiacciatelo con la forchetta per sbriciolarlo.





3 Tagliate a metà i pomodorini e dopo 5 minuti aggiungeteli al tonno.





- 4 Dopo circa 10 minuti, aggiustate di sale, aggiungete il prezzemolo fresco tritato e lasciate cuocere ancora per 5/10 minuti.





5 Intanto, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e amalgamateli al condimento.





6 Impiattateli e servite aggiungendo un giro d'olio a crudo e del prezzemolo tritato.

