

PRIMI PIATTI

Spaghetti con tonno e pomodorini

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Ospiti improvvisi dell'ultimo minuto? E magari proprio verso l'ora di cena? No, ma non lo hanno fatto mica apposta, la voce che sai cucinare bene non è per niente circolata tra la tua cerchia, vero? A parte gli scherzi, quante volte ci siamo ritrovati in una situazione simile? Ma non ci sono problemi a metter su una cena in pochi minuti quando la scelta ricade su una ricetta semplice e rapida come gli spaghetti con tonno e pomodorini. Questa è la ricetta perfetta per quando hai poco tempo ma vuoi comunque gustarti un pasto caldo e gustoso! Olio, tonno in scatola, aglio e prezzemolo di solito sono sempre disponibili tra frigo e dispensa, i pomodorini sono sostituibili anche dalla salsa di pomodoro

già pronta e quella sicuramente non manca!

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare gli spaghetti con tonno e pomodorini e stupire i tuoi ospiti, **sottolineo non attesi**, con un primo piatto tanto buono da fare il bis!

INGREDIENTI PER GLI SPAGHETTI

TONNO E POMODORINI

SPAGHETTI 250 gr

TONNO IN SCATOLA 160 gr

POMODORI CILIEGINI 10

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

PREZZEMOLO ciuffo - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

COME SI FANNO GLI SPAGHETTI CON TONNO E POMODORINI

- 1 Stacca i pomodorini dal rametto e toglilo il picciolo ad ognuno, lavali sotto acqua corrente e sgrondali, poi, con un coltello a lama seghettata, tagliali a metà e mettili da parte.

Lava il prezzemolo, sgrondalo dall'acqua in eccesso, mettilo su un tagliere e tritalo grossolanamente.





2 Prendi una padella antiaderente con una capienza tale che poi possa contenere gli spaghetti e il loro condimento. Versa l'olio extravergine di oliva e unisci lo spicchio di aglio, accendi il fuoco e fai scaldare.



3 Senza aspettare che l'aglio soffrigga, aggiungi il tonno sott'olio sgocciolato. Se il tonno

fosse troppo compatto, spezzettalo con una forchetta. Fai cuocere per 5 minuti a fiamma moderata.



- 4 Aggiungi i pomodorini e il prezzemolo tritato al tonno, nella padella, fai cuocere per altri 10 minuti, in teoria non occorrerà aggiungere acqua perché i pomodori in cottura ne rilasceranno in modo naturale.



- 5 Metti sul fuoco una pentola capiente e riempila di acqua potabile, portala a bollire, quando inizi a vedere le prime bolle sulla superficie dell'acqua, abbassa la fiamma e aggiungi un pugnetto di sale grosso. Alza di nuovo la fiamma e quando l'acqua torna a bollire con vigore, butta gli spaghetti.



- 6 Trascorso il tempo di cottura previsto per gli spaghetti (seguì sempre quello riportato nella confezione) scolali con uno scolapasta e uniscili al condimento nella padella, senza cuocere ulteriormente. Mescola bene pasta e condimento e prima di servire aggiungi altro prezzemolo fresco tritato e un giro di olio extravergine di oliva a crudo.



SE TI SONO PIACIUTI GLI SPAGHETTI CON TONNO E POMODORINI,

[Insalata russa con tonno](#)

[Pizza tonno e cipolle](#)

[Polpettone di tonno](#)

[Risotto limone e tonno](#)

[Polpette tonno e pane](#)

PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: