

PRIMI PIATTI

Spaghetti tonno, pesto e capuliato

di: *veronica79*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 1 scatoletta di tonno
- 1/2 cucchiaio di capuliato
- 2 cucchiari di pesto
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiari di olio
- 250 g di spaghetti.

PREPARAZIONE

- 1 Ecco gli ingredienti:



2 Prendere una padella e mettere a rosolare l'aglio con i 2 cucchiari di olio



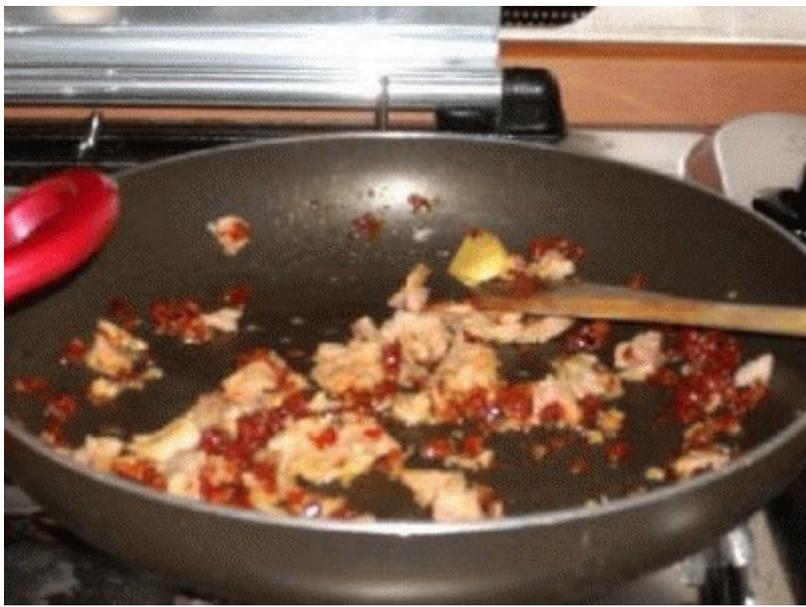
3 Quindi aggiungere il capulatio tenendo la fiamma bassa per evitare che si bruci.



- 4 Usando una paletta di legno per non graffiare la padella, iniziare a schiacciarlo in modo da farlo sciogliere un po'.



- 5 Aggiungere il tonno e schiacciare anche questo, poi mettere il pesto e amalgamare bene.



6 Aggiungere dei cucchiaini di acqua di cottura della pasta per diluire il composto.

Dopo aver cotto gli spaghetti, unirli al preparato, amalgamare bene e servire.



NOTE