

PRIMI PIATTI

Tagliolini al limone con tonno e pomodorini confit

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g di tagliolini al limone
250 g di tonno sott'olio sgocciolato
2 spicchi d'aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
1 cuore di brodo Knorr al PESCE
16 pomodori ciliegino
zucchero qb
sale qb
pepe qb
origano (facoltativo)
olio evo qb

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa prepariamo i pomodorini confit: lavare i pomodori tagliarli a metà e porli

in una teglia rivestita di carta da forno. Spolverizzarli di zucchero, sale, pepe e volendo aglio tritato e origano. Cospargere i pomodorini con un filo d'olio evo ed infornare a 90-100° ventilato per almeno 30 minuti, dovranno appassirsi. Portare a bollire l'acqua per la pasta, salare e lessare i tagliolini, nell'attesa cominciare a preparare il condimento al tonno. Fate rosolare in un'ampia padella i due spicchi d'aglio vestiti e leggermente schiacciati in 2 cucchiai di olio evo, aggiungere il tonno sgocciolato e lasciare insaporire per 3-4 minuti a fuoco dolce, poi sfumare con il vino bianco e far evaporare a fuoco vivace. Ora aggiungere il cuore di brodo Knorr PESCE e un po' di acqua di cottura della pasta, mantenere a fuoco basso. Scolare i tagliolini e farli saltare nella padella con il sugo, se necessario aggiungere ancora un po' di acqua di cottura della pasta. Con un forchettone creare dei nidi di tagliolini arrotolandoli dentro un mestolo, porli nel piatto, sistemare sopra ed intorno al nido di pasta i pomodorini confit, un giro d'olio evo e una spolverata di prezzemolo tritato...Servire e gustare!