

PASTA AL TONNO SOTT'OLIO

Appassire in padella una piccola cipolla grossolanamente tritata. Aggiungere 2 alici sott'olio e uno spicchio d'aglio. Quando le alici saranno sciolte, togliere l'aglio e aggiungere il tonno sgocciolato e sbriciolato (gr. 50 a persona) e qualche oliva spezzettata.

Lasciare insaporire qualche minuto e aggiungere (se vi fa piacere) qualche cucchiaino di polpa di pomodoro. Terminare la cottura e aggiungere una spolverata di origano. Cuocere la pasta e saltare il tutto in padella.

RICETTE DI CUCINA