



Strozzapreti con il tonno

Fai la sfoglia e lasciala riposare mezz'ora. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini, il tonno, aggiusta di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Tira la sfoglia e fai gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli strozzapreti, fai cuocere 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
