



Pappardelle colorate con il sugo di tonno

Lascia riposare mezz'ora. Fai soffriggere nell'olio l'aglio e lo scalogno tritati, aggiungi la salsa di pomodoro, il tonno, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino).

Con il mattarello tira le 3 sfoglie e, con una rotella dentata, forma le pappardelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
