



Spaghetti con il tonno



[Stampa ricetta](#)

Spaghetti con il tonno

Primi piatti di pesce in pochi minuti

Preparazione 20 min

Cottura 10 min

Tempo totale 30 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: carboidrati, pasta, pesce

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla
- 400 g tonno all'olio di oliva sgocciolato
- 500 g pomodoro passato
- 200 g spaghetti
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. peperoncino
- q.b. prezzemolo tritato

Istruzioni

1. In una padella adeguata fai soffriggere in un giro di olio la cipolla tritata, aggiungi la passata di pomodoro, il tonno sott'olio, regola di sale, pepe, peperoncino, prezzemolo tritato e porta a cottura (15-20 minuti circa).



2. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa gli spaghetti, scola e condisci con il sugo preparato.
3. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
