

SPAGHETTI IN SALSA DI TONNO, PORRO E POMODORINI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone	Facile	15 minuti		

INGREDIENTI:	
350 gr.	Spaghetti
250 gr.	TONNO
100 gr.	Pomodorini ciliegia
50 gr.	Porro a listarelle
30 gr.	Capperi
4 cucchiai	Olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio	Cipolla tritata
1 spicchio	Aglione tritato
	Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Pelate i pomodorini e privateli dei semi.

Fate rosolare nell'olio il porro, la cipolla e l'aglio, e unite i pomodorini.

Aggiungete quindi il tonno a pezzetti e i capperi tritati. Se la salsa risultasse troppo densa, aggiungete un po' di brodo. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolate al dente e fate saltare in padella con la salsa.