

Bavette Al Tonno

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Rosolate in una padella l'olio e l'aglio schiacciato e quando quest'ultimo sarà dorato, toglietelo. Versate nella padella il tonno sbriciolato, un cucchiaio di salsa di pomodoro sciolta in acqua e proseguite la cottura. Snocciate le olive e lavate i capperi. Poco prima di togliere dal fuoco la salsa, aggiungeteci le olive e i capperi. Scolate la pasta e conditela con la salsa preparata aggiungendo una spolverata di peperoncino.

Ingredienti

150 G Tonno
350 G Pasta Tipo Bavette
2 Spicchi Aglio
100 G Olive Nere
2 Cucchiai Capperi Salati
Salsa Di Pomodoro
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
Sale
1 Spolverata Peperoncino Piccante

Note

Preparazione: 35 minuti.