

Bifore Tonno E Piselli

Soffriggere l'aglio, unire la polpa dei pomodori passati, cuocere per qualche minuto e unire il tonno ben sbriciolato. Girare bene, unire i capperi ed i piselli scongelati e passati in poco burro con sale e pepe. Alla fine della cottura aggiungere il prezzemolo. Lessare la pasta e condirla con il sugo.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Bifore
200 G Tonno
300 G Pisellini
350 G Pomodori
1 Spicchio Aglio
1 Manciata Capperi
Olio D'oliva
Prezzemolo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 30 minuti.