

# Pasta Al Tonno E Olive

Rosolare in 1 padella 1 trito di cipolla, aglio e rosmarino con olio e burro, poi unire le olive snocciolate a filetti e il tonno spezzettato. Far insaporire; aggiungere i pomodori pelati, salare, pepare e cuocere per 15 minuti. Intanto, cuocere la pasta al dente e condirla con il sugo preparato.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti  
1 Cipolla  
2 Spicchi Aglio  
Rosmarino  
Olio D'oliva  
Burro  
100 G Olive Verdi E Olive Nere  
70 G Tonno  
300 G Pomodori Pelati  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.