

# Spaghetti Al Tonno Affumicato

Affettare sottilmente le cipolle e farle appassire per 15 minuti in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio. Unire le olive snocciolate e i capperi e far insaporire. Tagliare il tonno a listarelle di 1 cm di larghezza. Cuocere gli spaghetti in acqua salata, scolarli al dente e farli saltare nella casseruola con le cipolle. Unire il tonno, condire con 1 filo d'olio e pepare.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti  
1 Confezione Tonno Affumicato (confezioni Da 100 G)  
1 Cucchiaino Capperi  
70 G Olive Verdi  
2 Cipolle  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.