

Spaghetti Al Tonno E Olive

Fate dorare lo spicchio d'aglio in 4 cucchiai di olio e poi toglietelo. Aggiungete i pelati e lasciate insaporire 20 minuti a fuoco medio-basso. Lessate la pasta e mentre questa cuoce aggiungete alla salsa di pomodoro il prezzemolo tritato, le olive tagliate a rondelle e il tonno sbriciolato. Scolate gli spaghetti e conditeli con il sugo ben caldo.

Ingredienti

280 G Pasta Tipo Spaghetti
250 G Pomodori Pelati
160 G Tonno
1 Spicchio Aglio
20 Olive Verdi Snocciolate
4 Cucchiai Olio D'oliva
Prezzemolo

Note

Preparazione: 30 minuti.