

Ricetta - Spaghetti con tonno e funghi

/ 12.08.2019
di Allan Bay

Ingredienti per 4 persone: *320 g di spaghetti · 1 trancio di tonno da 150 g · 150 g di funghi mondati a piacere · 100 g di polpa pronta di pomodoro · 1 spicchio di aglio · prezzemolo · olio di oliva · sale e peperoncino*

Preparazione: In una capiente casseruola, fate rosolare i funghi tagliati a piacere con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Quando avranno buttato fuori tutta la loro acqua, unite la polpa pronta e fate cuocere per circa 4 minuti. Aggiungete il tonno tagliato a fettine e cuocete ancora per 1 minuto. Regolate di sale e di peperoncino.

Intanto portate a bollore abbondante acqua salata, cuocetevi gli spaghetti e scolateli al dente. Calateli nella padella e fateli saltare per 1 minuto, unendo un poco di acqua di cottura e poco prezzemolo tritato.