



Mezze maniche al tonno

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

 Preparazione: 5 min	 Cottura: 10 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

Le mezze maniche al tonno e pomodoro sono un primo piatto semplice e gustoso, a base di tonno sott'olio e passata di pomodoro, adatto da preparare sia durante la stagione invernale che in quella estiva.

La particolarità di questa pietanza sta nella velocità di esecuzione, tanto che il sugo si potrà preparare mentre la pasta starà lessando; grazie alla spiccata gustosità e apprezzabilità del tonno sott'olio, le mezze maniche al tonno riscuoteranno grande successo anche tra i più piccoli.



Ingredienti

» Acciughe (alici) 2 filetti 	» Pomodori passata 400 gr 
» Aglio 2 spicchi 	» Prezzemolo tritato 1 cucchiaino 
» Olio extravergine di oliva 4 cucchiaini 	» Sale q.b. 
» Pasta mezze maniche 350 gr 	» Tonno in scatola 200 gr 
» Peperoncino piccante in polvere 1 pizzico 	

Preparazione



Con uno schiacciaglio schiacciate due spicchi d'aglio, e metteteli a dorare a fuoco basso in un tegame insieme all'olio d'oliva e all'acciuga deliscata; mescolate fino a che l'acciuga non sarà completamente sciolta, poi aggiungete una punta di peperoncino in polvere (1). Unite il tonno sminuzzato finemente (2), fatelo leggermente saltare nell'olio e unite la passata di pomodoro (3).



Fate quindi restringere il sugo, unite il prezzemolo (4) e aggiustate di sale (5). Lessate le mezzemaniche in abbondante acqua salata, scolatele ancora al dente e fatele saltare qualche istante nel sugo ottenuto, e successivamente mettetele in un tegame (6), servitele quindi ben calde spolverizzandole di prezzemolo tritato.

Consiglio

Per preparare il sugo al tonno, potete usare indifferentemente la passata di pomodoro (come nella ricetta) oppure la polpa di pelati a pezzettoni.