

# Spaghetti al tonno



## Ingredienti x 4 adulti

400g spaghetti

150g tonno

600g pomodoro pelato

10g cipollina, aglio.

Prezzemolo q.b.

Capperi q.b.

Acciughe q.b.

## Procedimento

Stufare in casseruola cipolla, aglio e acqua, unire il pomodoro.

Cuocere per 1 ora circa.

A parte rosolare l'aglio intero con acqua,eliminarlo, aggiungere il tonno sgocciolato.

Cucinare a fuoco vivo sino alla completa tostatura,5 minuti circa.

Unire prezzemolo tritato, salsa di pomodoro e un pizzico di sale.

Continuare la cottura a fuoco moderato.

Portare ad ebollizione l'acqua salata,cuocere la pasta.

Condire gli spaghetti con la salsa al tonno ed un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.