

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne tonno e melanzane

Strawberry · Friday, August 2nd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne rigate
- 250gr melanzane
- 120gr tonno sott'olio
- 400gr polpa di pomodoro
- 60gr capperi
- un cipollotto
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a dadini le melanzane, disponetele in una padella con l'olio e il cipollotto tagliato a rondelle e fate cuocere per 10 minuti, unite il tonno sgocciolato, i capperi e lasciate cuocere per alcuni minuti, aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e continuate la cottura per altri 15-20 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e versatele nella padella con il sugo, amalgamate e disponete il tutto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, August 2nd, 2013 at 6:31 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.