

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne tonno e olive

Strawberry · Thursday, April 1st, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr penne rigate
- 400 gr tonno in barattoli di vetro
- 250 gr olive nere
- 200 gr pomodori freschi da sugo
- pangrattato.
- uno spicchio di aglio
- alcune foglie di basilico
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In una padella antiaderente, mettete l'olio e lo spicchio di aglio, quando prende colore toglietelo, lavate e fate a pezzettini i pomodori e metteteli nella padella e fate cuocere per dieci minuti, aggiungete le olive, il sale e il tonno fatto a pezzetti e lasciate cuocere per altri 10 minuti. cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e passatela in padella con il sugo, in un padellino fate scaldare un pò di pangrattato e mettetelo sui piatti di pasta con qualche foglia di basilico.

This entry was posted on Thursday, April 1st, 2010 at 3:08 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.