

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti al sugo di tonno

Strawberry · Thursday, May 28th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone) 400gr spaghetti
- 300gr tonno sott'olio
- 400gr salsa di pomodoro
- 4 cucchiaini di panna
- uno spicchio di aglio
- un peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In una padella, versate un filo di olio, fate soffriggere lo spicchio di aglio, il peperoncino tagliato a pezzetti e il tonno sgocciolato e sminuzzato, rosolatelo per 5 minuti, mescolate con un cucchiaino di legno, versate la salsa di pomodoro, salate, coprite e continuate la cottura per 15 minuti, unite la panna e amalgamate sul fuoco. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, conditeli con il sugo preparato, disponeteli su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Thursday, May 28th, 2015 at 6:15 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.