



Spaghetti à la sicilienne



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomi Coulis de tomates 750g 150 g
- Ail 1 gousse
- Aneth q.s.
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Pistaches 30 g
- Sel q.s.
- Spaghetti 180 g
- Thon 150 g
- Zeste de citron q.s.
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Couper le thon en dés et le faire revenir rapidement dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail, du sel et du poivre.
2. Ajouter la **tomate** et cuire pendant quelques minutes.
3. Pendant ce temps, jeter les pâtes dans de l'eau bouillante salée et au 3/4 de la cuisson, transférer les spaghettis dans la poêle avec une louche d'eau et terminer la cuisson.
4. Incorporer avec l'huile d'olive extra vierge, l'aneth frais et le zeste de citron.
5. Terminer avec les pistaches hachées grossièrement.