Pomì
O Così. O Pomì.

Spaghetti alla siciliana



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Aneto: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Pistacchi: 30 gr
- Sale: q.b.
- Scorza di limone: q.b.
- Spaghetti: 180 gr
- Tonno: 150 gr

Preparazione

1. Tagliare il tonno a cubetti e saltarlo velocemente in padella con olio extravergine, aglio, sale e pepe.
2. Aggiungere la ***passata classica Pomì*** e cuocere per pochi minuti.
3. Nel frattempo buttare la pasta in acqua bollente salata e a 3/4 di cottura trasferire gli spaghetti in padella con un mestolo di acqua e terminare la cottura.
4. Mantecare con olio extravergine, aneto fresco e scorza di limone.
5. Concludere con i pistacchi tritati grossolanamente.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

