

Spaghetti alla siciliana



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 700g 150 gr
- Aglio 1 spicchio
- Aneto q.b.
- Olio evo q.b.
- Pepe q.b.
- Pistacchi 30 gr
- Sale q.b.
- Scorza di limone q.b.
- Spaghetti 180 gr
- Tonno 150 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Tagliare il tonno a cubetti e saltarlo velocemente in padella con olio extravergine, aglio, sale e pepe.
2. Aggiungere la **passata classica Pomi** 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.