

## Sugo capperi, olive e tonno



**Tempo di preparazione:** 15 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Passata Rustica 700g 400 gr
- **Ingredienti**
  - Capperi 2 cucchiari
  - Olio evo q.b.
  - Olive nere 20
  - Peperoncino rosso piccante 1
  - Prezzemolo q.b.
  - Sale q.b.
  - Spicchio d'aglio 1
  - Tonno sott'olio 320 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Il **sugo con tonno, olive e capperi** è uno dei condimenti più gustosi da abbinare alla pasta Italiana. Ecco come prepararlo.

Scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella.

Aggiungere uno spicchio d'aglio, un peperoncino, del prezzemolo tritato e fare soffriggere.

Quando l'olio sfrigola in modo molto vivace, aggiungere la *Passata rustica Pomi*.

Lasciare restringere il sugo.

A metà cottura, rimuovere lo spicchio d'aglio e unire i capperi e le olive.

Un paio di minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungere il tonno e lasciare insaporire.

Regolare di sale. Tritare del prezzemolo fresco ed unirlo in chiusura.

Ti è piaciuto il sugo con tonno, olive e capperi che hai preparato? Mettiti alla prova con altre gustosissime [ricette](#).