Pomì
O Così. O Pomì.

Sugo capperi, olive e tonno



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi: 2 cucchiai
- 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

Preparazione

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

1. Scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella;
2. Aggiungere uno spicchio d'aglio, un peperoncino, del prezzemolo tritato e fare soffriggere;
3. Quando l'olio sfrigola in modo molto vivace, aggiungere la passata rustica Pomì*;*
4. Lasciare restringere il sugo;
5. A metà cottura, rimuovere lo spicchio d'aglio e unire i capperi e le olive;
6. Un paio di minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungere il tonno e lasciare insaporire;
7. Regolare di sale. Tritare del prezzemolo fresco ed unirlo in chiusura;
8. Ti è piaciuto il sugo con tonno, olive e capperi che hai preparato? Mettiti alla prova con altre gustosissime ricette.

For this recipe we used:

Passata Rustica 400 gr

