

Farfalle con sugo al tonno



Tempo di preparazione: 10 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi: q.b.
- Farfalle: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Olive nere: una decina
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Tonno in scatola sgocciolato: 150 gr

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



Preparazione

Le farfalle con sugo al tonno, olive e capperi sono un primo buonissimo dal **tocco siciliano**. Gustosissima e ottima anche fredda, questa pasta si prepara in pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti. È ideale anche da portare al mare o comunque per un pranzo fuori porta, piacerà proprio a tutti!

Le farfalle con sugo al tonno, olive e capperi sono molto semplici e veloci da preparare:

1. come prima cosa mettete a scaldare l'acqua per cuocere la pasta.
2. in una padella versate i **Pomodori a Cubetti Pomì**, salateli e fateli restringere per circa 5 minuti.
3. trascorso il tempo aggiungete il tonno in scatola sgocciolato, le olive nere denocciolate e tagliate e pezzettini, un po' di capperi a piacere e continuate la cottura per altri 5 minuti.
4. a questo punto spegnete la fiamma e condite il sugo con l'olio extra vergine di oliva a crudo e con un pizzico di pepe nero.
5. cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente, dopodiché conditela con il sugo appena preparato.

Le farfalle con sugo al tonno sono pronte, sono ottime da gustare sia calde che fredde!