

Спагетти по-сицилийски



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 150 г
- Лимонная цедра по вкусу
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Соль по вкусу
- Спагетти 180 г
- Тунец 150 г
- Укроп по вкусу
- Фисташки 30 г
- Чеснок 1 зубчик
- None

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарезать тунец кубиками и быстро обжарить его на сковороде с оливковым маслом экстра-класса, чесноком, солью и перцем.
2. Добавить **томат** и готовить несколько минут.
3. Между тем забросить пасту в кипящую подсоленную воду и отварить в течение 3/4 времени, указанного на упаковке, затем переложить спагетти в сковороду, добавив половник воды, в которой они варились, и довести до готовности.
4. Приправить оливковым маслом экстра-класса, свежим укропом и лимонной цедрой.
5. В завершение посыпать крупно нарезанными фисташками.