

Espaguetis a la siciliana

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Ajo: 1 diente
- Atún: 150 g
- Eneldo: c/n.
- Espaguetis: 180 g
- Pistachos: 30 g
- Ralladura de limón: c/n.
- Sal: c/n.



Preparación

1. Cortar el atún en cubitos y saltearlo rápidamente en una sartén con aceite de oliva virgen extra, ajo, sal y pimienta.
2. Añadir el **tomate** y cocer durante unos minutos.
3. Mientras tanto, poner a cocer la pasta en agua hirviendo salada y, cuando llegue a 3/4 de cocción, pasar los espaguetis a la sartén con un cucharón de agua y terminar la cocción.
4. Saltear con aceite de oliva virgen extra, eneldo fresco y ralladura de limón.
5. Terminar con los pistachos picados gruesos.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 150 g

