

Spaghetti sirena

Gli spaghetti sirena sono un primo piatto classico della cucina di mare, infatti il tonno verrà cotto con aglio e limone prima di costituire il condimento degli spaghetti lessati al dente; il piatto verrà servito in tavola ben caldo.



INGREDIENTI

- 350 g **Spaghetti**
- 1 scatola grande **Tonno sotto olio**
- 1 spicchio **Aglio**
- Una manciata **Foglie di prezzemolo**
- 3 cucchiaini **Olio di oliva extravergine**
- 2 cucchiaini **Succo di limone**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Scaldate in una pentola 4 litri di acqua. Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatelo; aprite la scatola di tonno scolando l'olio in eccedenza e spezzettatene la polpa.



Spellate lo spicchio d'aglio e dividetelo in due parti, togliendo il germe centrale. Quando nella pentola contenente l'acqua saliranno le bollicine dal fondo salate e, appena riprenderà il bollore, immergete gli spaghetti, rimescolate con cura e fate cuocere la pasta al dente.



Sfregate l'interno di una zuppiera con lo spicchio d'aglio, versatevi gli spaghetti ben scolati, conditeli con l'olio, il prezzemolo tritato ed il tonno spezzettato e quindi il succo di limone.