

Spaghetti tonno e limone

Gli spaghetti tonno e limone costituiscono un piatto veloce e saporito da gustare tiepido o freddo, prepariamoli seguendo questi passaggi.



INGREDIENTI

- 450 g Spaghetti
- 3 cucchiai Olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino Aglio tritato
- 1/2 cucchiaino Peperoncino tritato
- 1/2 mazzetto Prezzemolo fresco
- 150 g Tonno in scatola sott'olio
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 2 Limone, succo

PREPARAZIONE



Lessare la pasta al dente in abbondante acqua leggermente salata.



Mentre la pasta cuoce rosolare l'aglio nell'olio in una padella sufficientemente grande a contenere poi la pasta.



Con cautela aggiungere due mestoli di acqua nella padella ed il succo di limone.



Aggiungere anche il prezzemolo tritato.



Cuocere a fiamma bassa finchè la pasta sarà cotta.



Aggiungere la pasta nella padella regolando di sale e pepe ed aggiungendo un poco di acqua di cottura se la salsa risultasse troppo asciutta.



Scolare il tonno dall'eccesso di olio, sbriciolarlo ed aggiungerlo alla pasta nella padella.



Aggiungere un altro poco di prezzemolo fresco e mescolare delicatamente lasciando insaporire la pasta.



Regolare di sale, pepe e peperoncino e servire caldo in tavola.