

CALAMARATA

con Tonno



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
30 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
4 stagioni

1 busta **Calamarata Rustica**
700g **Pomodori pelati** (o a pezzetti)
150g **Olio EVO**
250g **Tonno all'olio di oliva**
1/4 di **peperone fresco** (tagliato a quadretti)
n.1 spicchio di **aglio tritato finemente**
n.4 **filetti di acciughe**
prezzemolo tritato
basilico
q.b. **sale**

PREPARAZIONE DEL TONNO

- ✓ Soffriggere il **peperone** nell'**Olio EVO** a fuoco basso
- ✓ Appena colorato aggiungere l'**aglio** i **filetti di acciughe** ed il **tonno**
- ✓ Aggiungere il **pomodoro** e cuocere per circa **20/30 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta per circa **2 minuti** circa in acqua salata, scolarela e mantecarla in una padella larga con il condimento precedentemente preparato aggiungendo il **basilico** ed una spolverata di **basilico**
- ✓ Se necessario aggiungere acqua di cottura per creare una crema densa

PROVA IL SUGO DI MARE CON TONNO
online su www.mugnaia.net e nei migliori supermercati



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette