Pomì
O Così. O Pomì.

Farfalle con sugo al tonno

Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi: q.b.
- Farfalle: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere: una decina
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Tonno in scatola sgocciolato: 150 gr

Preparazione

Le farfalle con sugo al tonno, olive e capperi sono un primo buonissimo dal **tocco siciliano**. Gustosissima e ottima anche fredda, questa pasta si prepara in pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti. È ideale anche da portare al mare o comunque per un pranzo fuori porta, piacerà proprio a tutti!

Le farfalle con sugo al tonno, olive e capperi sono molto semplici e veloci da preparare:

1. come prima cosa mettete a scaldare l'acqua per cuocere la pasta.
2. in una padella versate i **Pomodori a Cubetti Pomì**, salateli e fateli restringere per circa 5 minuti.
3. trascorso il tempo aggiungete il tonno in scatola sgocciolato, le olive nere denocciolate e tagliate e pezzettini, un po' di capperi a piacere e continuate la cottura per altri 5 minuti.
4. a questo punto spegnete la fiamma e condite il sugo con l'olio extra vergine di oliva a crudo e con un pizzico di pepe nero.
5. cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente, dopodiché conditela con il sugo appena preparato.

Le farfalle con sugo al tonno sono pronte, sono ottime da gustare sia calde che fredde!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr