



Sugo al tonno

[Del 25/01/2002 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 4 persone: 400 g di passato di pomodori, 300 g di tonno sott'olio, prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

Soffriggere uno spicchio d'aglio e due alici in olio extravergine d'oliva ed aggiungere il passato di pomodoro; far cuocere per 20-30 minuti; aggiungere il tonno sgocciolato e tritato, un ciuffetto di prezzemolo tritato, sale, pepe e mescolare bene; far cuocere ancora per 5-10 minuti. Ottima sugli spaghetti grossi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]