

## **Spaghetti al tonno**

### **Ingredienti per 4 persone**

✓ Spaghetti	320 g
✓ Tonno sott'olio (scolato)	150 g
✓ Pomodori pelati	400 g
✓ Olio extravergine d'oliva	q.b.
✓ Sale fino	q.b.
✓ Pepe nero	q.b.
✓ Basilico	q.b.
✓ Cipolle dorate	½

### **Preparazione**

1. Per preparare gli spaghetti al tonno iniziate mettendo a scaldare sul fuoco una pentola colma di acqua, al bollore salate a piacere: servirà per la cottura della pasta.
2. Fate scolare il filetto di tonno dall'olio di conservazione.
3. Nel frattempo, mondate la cipolla, affettatela sottilmente. Scaldate l'olio di oliva in un tegame e aggiungete la cipolla affettata. Lasciatela appassire a fuoco lento per pochi minuti mescolando spesso.
4. Sfilacciate il tonno con le mani e unitelo in padella quando la cipolla sarà ammorbidita e lasciatelo rosolare per un paio di minuti sempre mescolando.
5. Ora, schiacciate i pelati con una forchetta e versateli nel tegame con il tonno; lasciate cuocere il sugo per circa 10 minuti.
6. Intanto cuocete gli spaghetti al dente: nel tempo di cottura della pasta, anche il sugo sarà pronto. Scolate gli spaghetti direttamente nel tegame con il tonno, insaporite con il pepe macinato, spegnete il fuoco e profumate con le foglioline di basilico fresco.
7. Mescolate e servite i vostri spaghetti al tonno ben caldi!