

PENNE FUNGHI E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 300 g di funghi champignon,
- 125 g di tonno sott'olio,
- sale,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaino di origano.

Far saltare nell'olio l'aglio e i funghi tagliati a fettine.

Unire il tonno sminuzzato e l'origano.

Far riposare per 15'.

Cuocere al dente le penne e condirle con il sugo preparato.