

---

## PENNE RIGATE ALLA CANNELLA E AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne rigate,
- 100 g di tonno,
- 1 tazza di piselli freschi,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Preparate un soffritto con l'olio, la cipolla e il prezzemolo tritati, cospargete di cannella e irrorate subito con il vino bianco. Aggiungete il tonno tritato e poco dopo i piselli. Cuocete per 20 minuti aggiustando di sale e pepe e, se necessario, allungate con poca acqua calda. Avrete intanto cotto le penne, scolatele e conditele nella zuppiera con questo sugo profumato.