
SPAGHETTI CON IL TONNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di spaghetti,
- 70 g di tonno sott'olio,
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldare tre cucchiaini d'olio, fatevi dorare lo spicchio d'aglio schiacciato e toglietelo appena ha preso colore. Aggiungete il tonno sminuzzato, mescolate perché insaporisca bene e versate la salsa di pomodoro diluita con uno o due cucchiaini d'acqua tiepida.

Cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora.

Spegnete, aggiungete il prezzemolo tritato finemente, sale e pepe.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente, conditeli con la salsa e servite.