

FARFALLINE COLORATE

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di tonno sott'olio,
- 400 g di pasta tipo farfalline,
- 1 cipolla,
- 200 g di pisellini lessati,
- 4 pomodori perini maturi,
- 1 peperone giallo,
- salvia,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- 50 g di burro.

Rosolate la cipolla tritata nel burro, aggiungete i pisellini ed i peperoni tagliati a listarelle e continuate la cottura per 15 minuti.

Unite la salvia, i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, il tonno spezzettato, sale, pepe e vino facendo evaporare per qualche minuto.

Condite le farfalline lessate in acqua salata bollente e servitele ben calde.