

TONNO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tonno in trance,
- 350 g di pisellini,
- 50 g di burro,
- 1 tazza di salsa di pomodoro,
- 5 pomodori,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- sale.

Rosolare nel burro la cipolla, la carota e il sedano tritati, unire la salsa di pomodoro e i pomodori spezzettati e far cuocere per 6-7 minuti.

Aggiungere le trance di tonno e i piselli scongelati, salare, far cuocere per circa 40 minuti e servire caldo.