



Bimby: Sugo al tonno - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

1 spicchio aglio, 4 acciughe, 450 gr. passata di pomodoro, 1 scatola grande tonno, prezzemolo, sale  
Metti nel boccale l'aglio, l'olio e le acciughe: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Unisci la passata: 10 minuti a temperatura 100 velocità 2, tenendo il misurino inclinato. Aggiungi il tonno, il prezzemolo tritato, aggiusta di sale e termina la cottura per altri 2 minuti a temperatura 100 velocità 1. Consigli: se il sugo risultasse troppo liquido, continua la cottura per qualche minuto a temperatura Varoma.

eCucinando.it