



Spaghetti col tonno - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

aglio - capperi - pomodori pelati

Spaghetti con il tonno

ingredienti per 4 persone:

250 gr di spaghetti  
1/2 kg di pomodori pelati  
1 scatola di tonno all'olio d'oliva da 80 gr  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiaini di capperi sott'aceto  
olio evo  
sale, pepe

Rosolare l'aglio intero in 4 cucchiai di olio evo, aggiungere i pelati e i capperi, lasciar cuocere il sughetto per circa 15 minuti a fuoco lento.

Eliminare l'aglio, aggiungere il tonno (io lo metto con tutto il suo olio...) cercando di non sbriciolarlo troppo, aggiustare di sale e cuocere ancora per 5 minuti.

Cuocere gli spaghetti e scolarli al dente, condirli col sughetto al tonno e una macinata di pepe nero.

