

# Maccheroni con tonno e cipolle di Tropea



## Ingredienti per 4 persone

160 GRAMMI [TONNO SOTT'OLIO IN SCATOLA](#)

320 GRAMMI [PASTA DI SEMOLA \(DI GRANO DURO\)](#)

20 [OLIVE NERE SNOCCIOLATE](#)

2 [CIPOLLA DI TROPEA](#)

4 [POMODORO RAMATO](#)

5 CUCCHIAI [OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA](#)

q.b. [PEPE NERO](#)

q.b. [BASILICO](#)

q.b. [SALE](#)



## Come preparare maccheroni con tonno e cipolle di Tropea

**1) Prepara gli ingredienti.** Sbuccia le **cipolle di Tropea**, dividile a metà, privala dell'eventuale germoglio e tagliale a fettine sottili. Lava con cura i **pomodori ramati** e incidi la pelle con un taglio a croce. Scola il **tonno** per eliminare l'olio di conservazione e sgranalo con una forchetta.

**2) Cuoci le cipolle.** Scalda 5 cucchiaini di **olio extravergine di oliva** in un tegame abbastanza capiente da contenere la pasta e **fai rosolare le fettine di cipolle** a fuoco moderato per 2-3 minuti. Bagna con 4-5 cucchiaini di acqua, copri il tegame e prosegui la cottura per **15 minuti** a fiamma bassissima.



**3) Completa il sugo.** Porta a bollore abbondante acqua in una pentola e tuffa i **pomodori** per 1-2 minuti. Scolali con un mestolo forato e spellali; dividili a metà e privali dei semi e dell'acqua di

vegetazione. Riduci la **polpa a dadini** e uniscila alle cipolle; mescola con un cucchiaino di legno e regola di **sale**; metti il coperchio e **cuoci il sugo per 5 minuti**. Aggiungi il **tonno sminuzzato** e le olive nere denocciolate, mescola ancora una volta e spegni la fiamma.



**4) Cuoci la pasta e completa.** Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola e salala. Versa i **maccheroni** e cuoci per il tempo indicato sulla confezione. **Scola la pasta** al dente e conserva 2-3 cucchiaini di acqua di cottura.



**5) Completa e servi.** Versa i maccheroni nel tegame, aggiungi l'acqua di cottura e spadella velocemente i **maccheroni con tonno e cipolle di Tropea** per insaporire. Profuma con il **basilico** tagliato a listarelle, spolverizza con **pepe nero**, mescola bene e servi subito.