

Pasta peperoni e tonno

Dosi per 4 persone

- 320 gr di pasta
- 2 peperoni
- 160 gr di tonno sott'olio
- 10 olive nere denocciolate
- 1 cipollotto
- 1 peperoncino
- sale
- olio di oliva extravergine
- basilico

Lavate i peperoni, puliteli internamente e tagliateli a filetti



1

In un'ampia padella rosolate il cipollotto con l'olio.
Aggiungete quindi i peperoni, il basilico, il sale e mescolate.
Fate cuocere fin quando non si ammorbidiscono.



2

Sollevare metà del condimento, frullatelo e rimettete l'altra metà in padella.



3

Aggiungete le olive ed il tonno e mescolate delicatamente.



4

Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente.
Trasferitela in padella con il condimento e rigirate.



5

La vostra pasta tonno e peperoni è pronta per essere servita.

