

PUTTANESCA DI MARE DI SABRINA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- capperi (2 cucchiaini)
- tonno sottolio (80gr)
- penne (400gr)
- 20 olive nere denocciolate

Come si prepara

Per il sughetto: far soffriggere l'aglio nell'olio, aggiungere le olive a pezzetti, i capperi, le alici ed il tonno. Cottura 10 minuti.

Unire la passata di pomodoro quanto basta.

Cuocere la pasta e scolarla nella padella dove è stato preparato il sughetto. Spolverare con del prezzemolo fresco.

Tempo: 30

Gradimento: 1

Tags

pasta, veloce, acciughe, capperi, tonno