Rigatoni primavera

Autore : Carolina Barra

Data : 11 Aprile 2023

Ingredienti

400 grammi di rigatoni
2 scatolette di tonno
250 grammi di piselli
15 pomodorini
20 olive nere
Mezza cipolla
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pecorino sardo q.b.

Procedimento

Questa ricetta è molto primaverile, veloce da cucinare e gustosa, possiamo cominciare a preparare il sugo mentre la pasta è sul fuoco.

In una padella abbastanza capiente scaldiamo l'olio EVO, poi mettiamo ad imbiondire la cipolla tagliata a fettine e, una volta pronta, aggiungiamo i pomodorini, le olive e i piselli.

Quando si sarà cotto tutto completiamo con il tonno e lasciamo amalgamare, mescolando per due minuti circa.

Scoliamo la pasta al dente e la facciamo saltare in padella nel nostro condimento, allungando un mestolo d'acqua di cottura per legare meglio il tutto.

Impiattiamo, spolveriamo con un'abbondante grattugiata di pecorino sardo e serviamo, abbinando un Solopaca bianco.

Buon appetito!