

Tallarines con atún



Ingredientes:

Tallarines: 500 g

Atún en aceite: 1 lata de 250 g

Salsa de tomate: 100 g (*preparada aparte*)

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 dl

Cebolla: 1/2

Ajo: 1 diente

Perejil: 1 ramito

Sal y pimienta

Preparación:

1. En una cazuela rehogar con el aceite la cebolla picada hasta que quede transparente.
2. A continuación, añadir el ajo y perejil picados finamente y, por último, el atún escurrido y troceado.
3. Sofreír unos instantes y añadir la salsa de tomate.
4. Sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante unos cinco minutos.
5. Aparte cocer la pasta en su punto (al dente), en abundante agua hirviendo ligeramente salada, removiéndola de vez en cuando durante la cocción.
6. Escurrirla y condimentarla con la salsa ya preparada.