

Espaguetis a la siciliana

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.Ajo: 1 dienteAtún: 150 gEneldo: c/n.

Espaguetis: 180 gPistachos: 30 g

• Ralladura de limón: c/n.

• Sal: c/n.



Preparación

- 1. Cortar el atún en cubitos y saltearlo rápidamente en una sartén con aceite de oliva virgen extra, ajo, sal y pimienta.
- 2. Añadir el **tomate** y cocer durante unos minutos.
- 3. Mientras tanto, poner a cocer la pasta en agua hirviendo salada y, cuando llegue a 3/4 de cocción, pasar los espaguetis a la sartén con un cucharón de agua y terminar la cocción.
- 4. Saltear con aceite de oliva virgen extra, eneldo fresco y ralladura de limón.
- 5. Terminar con los pistachos picados gruesos.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 150 a

