

Pasta al tonno

Pâtes au thon

Préparation : 8 minutes / Cuisson 10 minutes / Portion : 6



Ingrédients

3 conserves de thon (170g/ch.) égouttées
600 g Pâtes
100g (1 tasse) Tomates séchées, coupées en lamelles
½ tasse (125ml) Persil ciselé finement
2 gousses d'ail émincées
Huile, beurre ou margarine, au goût (non-fourni)

1. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage.
2. Pendant ce temps, dans une poêle, faire revenir l'ail et les tomates séchées dans un filet d'huile, à feu moyen.
3. Cuire 1 minute puis ajouter le thon égoutté et émietté.
4. Ajouter 1/3 tasse d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle.
5. Une fois les pâtes cuites, égouttez-les puis ajoutez-les dans la poêle.
6. Ajouter le persil ciselé, sel, poivre et mélangez le tout.
7. Servir avec un filet d'huile d'olive, ou un corps gras (margarine, beurre, etc.) c'est prêt!

Recette inspirée par : <https://jow.fr/recipes/pasta-al-tonno-8dtcesvb21e910k0hur>