



PRONTA
in 20 min!

Spaghetti al LIMONE E TONNO

Gli spaghetti con tonno e limone sono un **piatto velocissimo e gustoso**, di quelli che salvano una cena dell'ultimo minuto. Gli ingredienti sono **economici** e possono esser già pronti nella vostra dispensa! L'abbinamento tonno e limone che può sembrare insolito, sorprende invece per la sua freschezza e il suo gusto deciso!



COTTURA
10 minuti



PREPARAZIONE
10 minuti



DOSI
4 persone



DIFFICOLTÀ
bassa

INGREDIENTI

- ✓ 400 gr spaghetti
- ✓ 300 gr filetti di tonno AsdoMar
- ✓ 6/8 cucchiari Olio extravergine
- ✓ Succo di 1/2 limone
- ✓ 1/2 spicchio d'aglio
- ✓ Q.B sale e pepe

PROCEDIMENTO

1. Mettere a bollire abbondante acqua salata e raggiunto il bollore, buttare gli spaghetti, tenendo conto del tempo di cottura indicato sulla confezione.

2. Mentre la pasta cuoce, mettere l'olio e l'aglio in una padella e far soffriggere gentilmente aggiungendo i filetti di tonno AsdoMar.



3. Aggiungere il succo di limone e lascia sfumare sempre a fiamma molto bassa. Regolare di sale e pepe.



4. Aggiungere 3 o 4 cucchiari d'acqua di cottura. Scolare gli spaghetti al dente, metterli nella padella per condirli con il tonno e limone e mescolare bene. Spolverare di pepe fresco al momento prima di portare in tavola.



FILETTI di TONNO ASDOMAR

La qualità eccezionale dei filetti di tonno di ASDOMAR è il risultato del connubio ottimale tra l'artigianalità e la tecnologia più avanzata.

Il filetto di tonno è da sempre un prodotto dalle caratteristiche uniche, perfetto per un piatto ricercato e invitante, dedicato ai palati più raffinati ed esigenti.