



Pasta con Tonno

Ton Balıklı Makarna



mezzo pacco di pasta
1 scatola di tonno (160gr)
2 pomodori
1 pepe ciarliston
1 cipolla secca
mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
7 cucchiai di olio vegetale

- # Il primo momento la cipolla si pestano come per la minestrone, poi si sbucciano i pomodori, si tagliano come la grandezza di dado, si tolgono i semi della ciarliston pepe, e si taglia molto fine.
- # L'olio vegetale si mette in una pentola, dopo riscaldato si aggiunge la cipolla. Dopo aver morbidato la cipolla si aggiunge la pepe ciarliston.
- # Dopo aver cambiato il colore la papa ciarliston si aggiungono i pomodori, si fa girare qualche volta e poi si mettono pepenero e sale poi si toglie dal fuoco.
- # Durante raffreddamento la salsa , la pasta si bollisce nell'acqua salata.(10 ? 12 minuti) prima di togliere dal fuoco sopra si mette 1 bicchiere d'acqua fredda, poi si filtra l'acqua.
- # Nella miscela con pomodoro si aggiunge una scatola di tonno , e si mescolano.
- # La pasta bollita e filtrata si mette nelle piastre come porzione, e sopra si mette la salsa con tonno e pomodoro.

Nota: Per il momento d'aggiungimento il tonno alla salsa la salsa deve essere un po' raffreddato, perche la salsa calda puo' cambiarsi colore e il gusto di tonno.