



## RICETTA: PENNE CON TONNO, POMODORO E OLIVE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Originale

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di penne
- 180 g di tonno in scatola al naturale
- 400 g di polpa di pomodoro
- 20 olive nere
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE
- 1 gambo di sedano
- 3 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- pepe nero

### Olio consigliato:



Originale

### Preparazione:



Scalda 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE e l'aglio in una pentola capiente (1). Trita finemente il sedano e le sue foglie e fai dorare nell'olio a fuoco lento (2). Unisci il pomodoro (3), insaporisci con il sale e una macinata di pepe e lascia cuocere per 10 o 15 minuti.



Aggiungi il tonno sgocciolato (4), 3 cucchiaini di acqua calda, il basilico, il prezzemolo (5) e le olive (6). Lascia cuocere per qualche minuto.



Cuoci la pasta in abbondante acqua salata (7). Scolala tenendo da parte una tazza di acqua di cottura.  
Condisci la pasta con la salsa (8), aggiungendo se necessario un po' di acqua di cottura (9). Servi con un filo di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ORIGINALE e un po' di pepe nero.