

פסטה עם טונה



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה (500 גרם)
- כפות שמן זית
- שיני שום קצוצות
- כף אורגנו
- פלפל שחור פרוס
- בצל סגול חתוך לקוביות
- חבילות טונה משומרת בשמן
- כפות מיץ לימון סחוט טרי
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. מבשלים את הפסטה בהרבה מי מלח רותחים לפי הוראות היצרן.
2. מחממים את השמן במחבת רחבה. מוסיפים את השום, אורגנו, פלפל חריף ובצל ומטגנים כ-3 דק'.
3. מסננים את הטונה מהשמן ומוסיפים אותה למחבת. מערבבים, מוסיפים את מיץ הלימון, מלח ופלפל ומבשלים דקה.
4. מסננים את הפסטה היטב ומוסיפים אותה למחבת. מערבבים, מכבים את האש, מוסיפים את הפטרוזיליה, מערבבים שוב ומגישים.

35 דקות

4 servings 4