

ספגטי טונה ברוטב אדום



רכיבים

- חבילה פרפקטו ספגטי
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- בצלים סגולים חצוי ופרוס דק
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף פרוס דק
- כפות רסק עגבניות
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית סוכר לבן
- 1/4 4/1 כפית מלח
- חבילות טונה משומרת בשמן זית
- כוס זיתים קלמטה ללא גרעין חצויים
- ענפי בזיליקום קצוצים
- כפות לימון כבוש
- כוסות רוטבעגבניות לבישול פסטה

הכנה

1. מבשלים את הספגטי, מסננים משמנים מעט ושומרים בצד.
2. בסיר רחב עם שמן זית מטגנים בצל סגול כ-3 דקות.
3. מוסיפים את השום והצ'ילי וממשיכים לטגן עד 3 דקות.
4. מוסיפים את הזיתים, טון ממרח לימון כבוש, רסק עגבניות והבזיליקום, ומערבבים קלות.
5. מוסיפים 3 כוסות רוטב עגבניות פרפקטו ואת התבלינים ומבשלים 5 דקות.
6. מוסיפים את הספגטי המבושל. מערבבים ומגישים.

⌚ 30 דקות

⊕ 6 6