

LINGUINE TONNO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 150 g di ventresca di tonno,
- 50 g di funghi secchi,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 1 carota,
- aglio,
- 1 spolverata di prezzemolo,
- sedano,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale.

Fare un trito con cipolla, sedano, carota, aglio e farlo soffriggere in olio e burro.

Unire i funghi ammollati e strizzati e il tonno a pezzetti.

Far insaporire poi aggiungere il passato e i pinoli tritati grossolanamente, salare e mettere un altro po' di olio.

Far sobbollire per 20'.

Lessare le linguine e condirle con il sugo di tonno e una spolverata di prezzemolo tritato.