
PENNE ALLA CANNELLA E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne rigate,
- 100 g di tonno,
- 1 tazza di piselli freschi,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe bianco,
- prezzemolo,
- cannella.

Preparate un soffritto con l'olio, la cipolla ed il prezzemolo tritati, cospargete di cannella ed irrorate subito con il vino bianco.

Aggiungete il tonno tritato e poco dopo i piselli.

Cuocete per 20 minuti aggiustando di sale e pepe e, se necessario, allungate con poca acqua calda.

Avrete intanto cotto le penne rigate, scolatele e conditele nella zuppiera con questo sugo profumato.