

# SPAGHETTI COL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo spaghetti,
- tonno in scatola,
- pomodoro a pezzi,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- origano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fare imbiondire la cipolla e lo spicchio d'aglio schiacciato in un tegame con un po' d'olio.

Togliere l'aglio e aggiungere il tonno dopo averlo spezzettato.

Aggiungere quindi il pomodoro a pezzi, o in mancanza di esso della salsa di pomodoro diluita in un po' d'acqua.

Salare, aggiungere una robusta dose di origano e fare passare a fuoco lento per circa 30 minuti.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti e alla fine condirli con il sugo di tonno dopo averlo pepato a cottura ultimata.