

BIFORE TONNO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bifore,
- 200 g di tonno,
- 300 g di pisellini,
- 350 g di pomodori,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 manciata di capperi,
- olio,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Soffriggere l'aglio, unire la polpa dei pomodori passati, cuocere per qualche minuto e unire il tonno ben sbriciolato. Girare bene, unire i capperi ed i piselli scongelati e passati in poco burro con sale e pepe. Alla fine della cottura aggiungere il prezzemolo. Lessare la pasta e condirla con il sugo.