

BUCATINI INSOLITI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bucatini
- 1 cipolla
- 1 scatola di chicchi di mais lessati
- 60 g di tonno sott'olio sbriciolato
- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 2 cucchiai di vino bianco
- sale

Imbiondire la cipolla tritata nel burro con un pizzico di sale e poca acqua.
Unire il mais scolato, far insaporire, poi unire il tonno, la salsa di soia e il vino.
Mescolare e far evaporare il vino, infine unire il prezzemolo.
Cuocere al dente i bucatini e condirli con il sugo preparato.