

# CONCHIGLIE AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo conchiglie,
- 1 cipollina,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 4 olive snocciolate,
- 1 cucchiaino di capperi,
- prezzemolo tritato,
- 200 g di polpa di pomodoro,
- 120 g di tonno sott'olio,
- sale,
- pepe.

Tritare separatamente cipollina, capperi e olive.

Scaldare l'olio in 1 padella e rosolarvi la cipolla, quindi unire la polpa di pomodoro e dopo 10 minuti capperi, olive, prezzemolo e il tonno sbriciolato.

Regolare di sale e pepe e lasciar cuocere per altri 5 minuti circa.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla con il sugo e rifinire con altro prezzemolo.