

PENNE AL LIMONE

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)

Dose per 4 persone

[ANTIPASTI](#)

- 400 grammi di penne
- 160 grammi tonno sott'olio
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- un ciuffetto di prezzemolo
- pepe nero

[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

Preparazione

- Fate sgocciolare bene il tonno, mettetelo in una zuppiera, conditelo con l'olio extra vergine di oliva il succo del limone, l'aglio, il prezzemolo tritato finemente, regolate con il pepe e lasciate il tutto a macerare
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta, scolatela al dente, mescolatela bene, fatela saltare in padella con il condimento e servitela ben calda

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)