

# Paccheri tonno e zucchine



I paccheri tonno e zucchine sono un primo semplice che mi piace preparare con l'arrivo della bella stagione. Sarà perché i paccheri fanno sempre pensare al mare! Li potete preparare anche quando avete poco tempo per cucinare, perché sono davvero veloci.

## Ingredienti per 2 persone

160 g di paccheri  
1 zuccina (o 2 se sono piccole)  
125 g di tonno  
1 noce di burro  
sale e pepe  
olio evo

## Preparazione

Mettete sul fuoco una pentola d'acqua. Contemporaneamente, fate fondere una noce di burro in una padella antiaderente a fuoco basso. Tagliate a dadini molto piccoli la zuccina e mettetela a cuocere in padella. Quando l'acqua sarà arrivata a ebollizione, salatela e mettete a cuocere i paccheri. I paccheri hanno una cottura abbastanza lunga, anche 18 minuti, ma fateli cuocere per 15 minuti circa, scolandoli quindi al dente per fargli finire la cottura in padella con il condimento. Quando i dadini di zuccina si saranno

ammorbiditi, fate saltare in padella per qualche secondo il tonno a pezzetti. Aggiustate di sale e pepe e mescolate.

Scolate i paccheri al dente e saltateli in padella con il condimento per un paio di minuti. Aggiungete un filo di acqua di cottura se vi sembrano troppo asciutti. Togliete dal fuoco e, se volete, ma non è necessario, versate un filo d'olio evo a crudo.

In questo modo otterrete un primo gustoso ma con un metodo di cottura molto leggero.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)