

# Pasta con tonno capperi e olive



La pasta con tonno capperi e olive è un'altra ottima idea per il pranzo a lavoro. Facile e veloce da preparare e molto gustosa da mangiare anche il giorno successivo!

**Ingredienti per 2 persone**

250 g di pasta corta

1 scalogno

350 g passata di pomodoro

100 g di tonno in scatola

olive taggiasche qb

capperi sottoaceto qb

Per prima cosa pulire lo scalogno, tagliarlo a rondelle e cuocerlo con un filo di olio e un po' di acqua. Non appena inizia a prendere colore aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per 10 minuti. Aggiungere le olive, i capperi e il tonno sgocciolato dall'olio di conservazione.

Cuocere il sugo per altri 10 minuti.

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua e cuocere la pasta. Scolare molto al dente e condire con il sugo. Per mantenere la pasta più al dente si consiglia di

preparare il condimento in anticipo e aggiungerlo alla pasta quando è freddo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altre idee per il pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)