# Paccheri al ragù di tonno

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Pulisci bene il tonno, elimina la pelle e fallo a cubetti; sciacqua i capperi e lava il basilico. Fai dorare 1 spicchio d'aglio con 3 cucchiai di olio, aggiungi il tonno e fallo rosolare, bagna con il vino bianco, fallo evaporare poi sala e pepa. Fai dorare a parte l'altro aglio con il restante olio, aggiungi la passata di pomodoro, il basilico, i capperi e fai cuocere per 15; alla fine sala. Elimina tutto l'aglio, unisci il pomodoro al tonno e fai insaporire per 5.

Lessa i paccheri, condiscili con il ragù molto caldo e servi subito.

## Ingredienti per 4 persone

- **Per i paccheri:**
- 300 g di paccheri
- 200 g di tonno fresco
- 30 g di capperi sotto sale
- basilico
- 2 spicchi d'aglio
- 5 cucchiai di olio EV

- 1,5 dl di vino bianco secco
- 200 g di passata di pomodoro
- sale e pepe