



Trofie tonno e limone

Ingredienti

300 g tonno
1 limone
mezza cipolla
olio
sale
600 g trofie

Oggi tornando a casa dal mercato ho comprato una bella fetta di tonno e visto che avevo fatto tardi ho pensato di fare un primo molto veloce. Procediamo in questo modo: tagliamo la nostra fetta a dadini piccoli,



poi prendiamo una padella e versiamo l'olio e una cipolla tagliata a pezzetti piccoli; soffriggiamo senza farla bruciare, versiamo il nostro tonno e cuociamolo per pochi minuti quindi sfumiamo con un pò di vino bianco. Una volta evaporato chiudiamo. Cuociamo le nostre trofie in acqua salata e nel frattempo premiamo un limone, filtriamo il succo e teniamolo da parte; una volta cotta la pasta teniamo un mestolo d'acqua di cottura. Versiamo la pasta nel tonno aggiungendo il succo del limone, se dovesse risultare secca aggiungete l'acqua di cottura impiattare e grattare un po della scorza sopra la pasta.