



Elicoidali con tonno e funghi champignons - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

Primi - pasta - tonno sottolio - champignon

Un sugo veloce, saporito, che unisce il sapore del tonno al profumo degli champignon...



Immagine presa dal sito [eCucinando.it](#)

ed il risultato è molto, molto stuzzicante

150 g di tonno sott'olio
250 g di funghi champignon
40 g di olive nere
una manciata di capperi
1 spicchio d'aglio
olio d'oliva
1 barattolo di pomodorini ciliegini
sale

Far imbiondire leggermente l'aglio con l'olio, ed aggiungere i funghi tagliati a fettine.

A fuoco moderato, far ritirare l'acqua che emetteranno, quindi aggiungere il tonno sgocciolato e sminuzzato.

Mescolate con cura, ed aggiungete i pomodorini, abbassate la fiamma, aggiungete un pizzico di sale e continuate la cottura per circa 20 minuti.

A questo punto, potete aggiungere le olive tagliate a rondelle, ed i capperi che avrete sciacquato con cura e ben strizzati.

Continuate la cottura per circa 10 minuti, senza far ritirare troppo.

Lessare la pasta, e condirla con il suo sughetto.