



Spaghetti con Atún y Alcaparras

Ingredientes:

- 400 grs. de Spaghetti Di Nizzio.
- 1 cucharada de aceite oliva.
- 1 cebolla pequeña picada.
- 2 dientes de ajo machacados.
- 1 cucharada de jugo de limón.
- 1/2 taza de perejil fresco y picado.
- 1/4 de cucharada de mariné (opcional).
- 2 latas de atún.

Preparación

Cocine la pasta por 11 minutos (hasta que esté al dente), escurra y reserve. Sofría la cebolla y el ajo en aceite y luego, agregue las alcaparras, tomate, jugo de limón, merkén y perejil.

Deje espesar la mezcla por 3 minutos aproximadamente y añade atún hasta que alcance la misma temperatura. Por último, integre la salsa junto al Spaghetti Di Nizzio.