

Pâtes au thon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

En fin de semaine, nous aimons réaliser des plats qui réunissent toute la famille autour d'une assiette revigorante...

Ingrédients

- 500 g de pâtes
- 300 g de thon - au naturel
- 150 g d'olives vertes - dénoyautées
- 50 g d'anchois
- 20 g de câpres
- 75 cl de purée de tomates
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- origan
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Égouttez et émiettez le thon. Hachez grossièrement les câpres et les olives.
- 2 Faites cuire les pâtes "al dente". Pendant ce temps, prenez une poêle et faites-y revenir l'ail et les anchois 2 minutes tout en remuant.
- 3 Ajoutez-y le thon, les olives et les câpres et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Enfin, versez la purée de tomates et laissez mijoter 10 minutes sur feu doux.
- 4 Égouttez les pâtes. Disposez-les dans un plat de service. Faites un puits et versez la sauce sur le milieu. Saupoudrez d'origan et servez aussitôt.
- 5 Vous pouvez accompagner votre plat de fromage râpé. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

