



Pasta

con zucchine e filetti di tonno



Ingredienti (per 4 persone)

- 300 g di fusilli bucati lunghi
- 130 g di **Filetti di tonno all'olio di oliva Rizzoli**
- 1 spicchio d'aglio
- 300 g di zucchine
- Prezzemolo
- 150 g di pomodorini
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione

In una larga padella con 2 cucchiaini d'olio rosolate lo spicchio d'aglio schiacciato. Unite le zucchine a cubetti e cuocete per 10 minuti. Tagliate a spicchietti i pomodorini e privateli dei semi. Cuocete la pasta in abbondante acqua, scolatela al dente e passatela in padella con le zucchine e i pomodorini, il prezzemolo e i filetti di tonno in olio di oliva sgocciolati.

Tempo di esecuzione

30 minuti



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	373 Kcal/1559 Kj
Proteine	2,50 g
Carboidrati	8,75 g
Grassi	1,75 g

