



Linguine con salsa de atún

# Linguine con salsa de atún

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

## Ingredientes:

375gr. de linguine, 200gr. de atún escurrido y desmenuzado, 450gr. de tomate triturado, 2 dientes de ajo pelados y picados, 4 cucharadas de aceite de oliva, perejil y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se calienta el aceite y se fríe, durante unos minutos, el perejil y el ajo.
- 2) Se añade el tomate y se cocina unos minutos más.
- 3) Se agrega el atún, se sazona y se hierva durante 10 minutos a fuego lento.
- 4) Hervir abundante agua en una olla y cocer la pasta unos 12 minutos, aproximadamente.
- 5) Se escurre bien la pasta y se vuelve a llevar a la olla.
- 6) Echar por encima la salsa, remover bien, espolvorear con el resto del perejil y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/linguine-con-salsa-de-atun-167.php>