

# P · R · I · M · V · S

## ツナスパゲッティ

時間: 37分

レベル: 初級

材料

6人分

マグロ 500 g

塩

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 5カップ

パセリのみじん切り

PRIMVSグラニャーノ産パスタIGP-スパゲッティ 500g

バージョン 1

汁気をきったツナ缶

PRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP

ニンニク



準備 25分 + 調理 12分

新鮮なマグロをPRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPでぎつね色になるまで揚げ、油をきって塩をふる。

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOPを使ってトマトソースを準備する。ソースに程よく火が通ったら、小さく切ったマグロのフライとパセリのみじん切りをたっぷり加える。

弱火で10分煮込み、PRIMVSグラニャーノ産パスタIGP-スパゲッティにかける。どのお皿にもマグロとソースがいきわたるように注意を払う。

このレシピの応用として、トマトソース(4カップ)とツナのオイル漬け(約200g)を使う。ツナは汁気をよくきり、小さくほぐす。トマトソースとツナを混ぜ、みじん切りにしたパセリとニンニクを加え、弱火で10分煮込む。スパゲッティにかけたら完成。