

Bucatini à l'oignon et au thon frais

Préparation: 30 min.

Cuisson: 40 min.

Préparation: facile

vin: blanc

Pour 4 personnes

ingrédients

- 280 gr. de Bucatini Primeluci
- 250 gr. de thon frais en tranches épaisses
- 100 gr. d'oignon de printemps
- 100 gr. de tomates San Marzano
- 1/2 aubergine 3 gousses d'ail
- 3 gousses d'ail
- 1/2 poivron rouge frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 3 feuilles de basilic, sel et poivre.

Préparation

Épluchez et hachez l'ail; couper le thon, les tomates et l'aubergine en petits cubes. Nettoyer l'oignon et les couper en tranches.

Dans une casserole versez l'huile, faites revenir l'ail, l'oignon et l'aubergine. Ajouter les cubes de tomates et faire dorer pendant 4 minutes. Retirer du feu et retirer l'ail. Dans une autre poêle antiadhésive, cuire les cubes de thon, afin qu'ils restent rosés à l'intérieur.

Faites cuire les bucatini dans une grande quantité d'eau bouillante salée, égouttez-les al dente et faites-les revenir dans la sauce. Ajouter le thon échaudé, les feuilles de thym hachées et le basilic haché. Assaisonnez avec du sel et du poivre et servez avec un filet d'huile brute.