



Radiatori con atún

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 180 g de *Radiatori*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 5 Hoja(s) de *Albahaca*
- 5 Ud. de *Tomates secos*
- 1 Puñado(s) de *Alcaparra*
- 1 Puñado(s) de *Olivas negras*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Para empezar cortaremos a trozos pequeñitos el ajo y la albahaca. Los tomates secos los cortaremos a trocitos un poco más grandes. También cortaremos a dados el atún.

Paso 2 - Hervir la pasta

Paralelamente habremos puesto agua a hervir para cocer la pasta el tiempo recomendado por el fabricante.

Paso 3 - Preparar el salteado

Ahora pondremos un chorrito generoso de aceite de oliva en una paella y en cuanto este caliente añadiremos el ajo. Cuando coja un poco de color añadiremos los tomates secos, el atún, las olivas y las alcaparras. Cuando veamos que el atún ya este bien hecho añadiremos la pasta directamente de la olla con una escurridor. No es necesario escurrirla bien, el agua de hervir la pasta nos dará buen sabor, pero tampoco se trata de hacer una sopa.

Lo dejaremos unos minutos, mientras removemos, para que la pasta se impregne con el salteado. Lo serviremos con los trocitos de albahaca que habíamos cortado. También podemos añadir el queso que queramos. **Bon Appetite!**