

Ingredienti:

400 grammi di linguine;
200 grammi di tonno al naturale (o se preferite, per comodità, di quello in scatola);
2 spicchi d'aglio;
mezza cipolla bianca;
un ciuffo di prezzemolo;
100 grammi di robiola;
50 millilitri di latte intero;
olio extravergine d'oliva;
sale e pepe quanto basta.



Preparazione:

1. Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata nella quale farete cuocere le linguine.

2. Mentre l'acqua andrà in ebollizione e la pasta sarà in cottura, sgocciolate il tonno, mettetelo in un tritatutto e tritatelo finemente.

3. Ponete sul fuoco una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere leggermente l'aglio tagliato a pezzetti e la cipolla tagliata a cubetti di piccole dimensioni, fino a quando non avranno iniziato a dorarsi.

4. Versate nella padella anche la robiola e fatela sciogliere nell'olio, quindi inserite anche il tonno tritato ed amalgamate il tutto con un mestolo di legno.

5. Inserite, poi, nella padella anche il latte intero (che aiuterà a fluidificare il sugo) e continuate a farlo cuocere fino a quando questo non avrà raggiunto una consistenza cremosa; a questo punto, spegnete il fuoco ed inserite nella padella il prezzemolo tritato.

6. Quando la pasta avrà ultimato la cottura, scolatela e mettetela nella padella assieme al sugo, quindi, amalgamate bene il tutto per qualche minuto. Le vostre linguine alla crema di tonno sono pronte per essere gustate.

Consiglio:

Per preparare questo piatto, potete utilizzare anche la panna da cucina al posto della robiola per rendere la pietanza più cremosa; in questo caso, però, la stessa diventerà molto più calorica.