Macarrones con atún en salsa napolitana

Macarrones con atún en salsa napolitana

Macarrones Doria con atún en salsa napolitana

Ingredientes

- 1 paquete de Macarrones Largos Doria por 500 gr
- 1 cebolla cabezona blanca picada
- 1 ajo picado
- 2 tomates chonto rallados
- 2 hojas de perejil crespo picado
- 1 lata de atún en aceite escurrido
- 1 frasco de pasta de tomate
- 2 hojas de albahaca picada
- Una pizca de oregano seco
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Macarrones Largos Doria en una olla con abundante agua hirviendo de 12 a 15 minutos, por cada 100 gr. de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.

2. En un sartén con el aceite caliente sofreímos la cebolla, el ajo, el tomate y parte de la albahaca.

3. Cuando empiecen a dorarse añadimos la pasta de tomate, el atún, el perejil y el orégano, rectificamos sal y pimienta al gusto.

4. Una vez pasado el tiempo de cocción de los Macarrones Doria, los pasamos por agua fría para cortar la cocción, los escurrimos bien y se los añadimos inmediatamente a la salsa de atún.

5. Servimos en plato y le ponemos el resto de la albahaca picada para decorar.