

PENNE AU THON ET PETITS OIGNONS

PÂTES



4 personnes



15 min



3,9 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir de l'eau et la saler
2. Faire cuire les pâtes
3. Emietter le thon dans un saladier
4. Rajouter l'huile d'olive extra vierge et mélanger
5. Verser de l'eau de cuisson des pâtes dans un bol
6. Ajouter du bouillon végétal et mélanger
7. Hacher le persil
8. Préparer le jus de citron
9. Préparer quelques zestes de citron coupés en lamelles
10. Une fois cuites (c'est-à-dire, après 10 minutes), verser les pâtes dans le saladier
11. Ajouter le bouillon, le jus de citron, les zestes et bien mélanger
12. Ajouter le persil haché et mélanger
13. Poivrer

INGRÉDIENTS

- 300g de Penne rigate (**Réf: 510**)
- 1 Citron
- 2 CàS de Persil
- Poivre blanc : à votre goût
- 90g de Petits oignons (**Réf: 121**)
- 1 pot de Filets de thon germon (**Réf: 680**)
- 6 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf: 240**)