

## *Rigatoni au Thon et aux Olives*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- RIGATONI	500g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g
- THON(S)	300g
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	3 belles
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- THYM	1 c à café
- ORIGAN	2 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- FROMAGE "RICOTTA"	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN RAPE	



### **Recette:**

- Pelez et concassez les tomates.
- Egouttez le thon.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites revenir l'oignon émincé dans de l'huile chaude. Ajoutez le thon égoutté, les olives, les tomates, l'ail, le thym, l'origan, sel et poivre. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- En fin de cuisson, incorporez le fromage Ricotta et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Mélangez les pâtes avec la sauce.
- Servez saupoudré de parmesan râpé.