



Πένες τρικολόρε με τόνο

10'

Χρόνος
Εκτέλεσης

15'

Χρόνος
Ψησίματος

4

Μερίδες



Συστατικά

- 1 πακέτο μακαρόνια πένες τρικολόρε
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 1 τόνο σε λάδι ή νερό
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 4-5 ντομάτες τριμμένες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 πρέζα ζάχαρη
- Πιπέρι
- 200 γρ. τυρί φέτα
- 120 γρ. τυρί τριμμένο (γκούντα, γραβιέρα ή ότι έχετε)
- Ελαιόλαδο
- 1,5 ποτήρι νερό

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ελαφρώς αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες συσκευασίας. Όση ώρα βράζουν τα μακαρόνια ετοιμάζουμε την σάλτσα.
- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σοτάρουμε για 5-6 λεπτά στο ελαιόλαδο, μέχρι να μαραθεί το κρεμμύδι.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε τις ντομάτες που τρίψαμε μέσα στο κρεμμύδι και προσθέτουμε την ζάχαρη, 1,5 ποτήρι ζεστό νερό και αφήνουμε να βράσει. Πριν την σβήσουμε, ρίχνουμε πιπέρι και ανακατεύουμε.
- Τα μακαρόνια έχουν βράσει, τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε στο σουρωτήρι.
- Στην κατσαρόλα που βράσανε τα μακαρόνια, ρίχνουμε 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο και καίμε τα μακαρόνια.
- Χαμηλώνουμε αρκετά την φωτιά, ανοίγουμε τον τόνο, τον τεμαχίζουμε με ένα πιρούνι και τον ρίχνουμε στα μακαρόνια. Ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε για άλλα 2 λεπτά.
- Στην συνέχεια θρυμματίζουμε με τα χέρια μας την φέτα και την ρίχνουμε μαζί με τα τυριά μέσα στα μακαρόνια. Τα αφήνουμε 2-3 λεπτά να λιώσουν τα τυριά, προσθέτουμε από επάνω την σάλτσα, ανακατεύουμε να πάει παντού και σερβίρουμε ζεστά!
- Tips: Για έξτρα γεύση μπορείτε να βράσετε 100γρ. φιλέτο κοτόπουλο και να το προσθέσετε μαζί με τον τόνο.