



# Penne à la sauce tomate et au thon



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

500 grammes de penne (Barilla)  
2 boîtes de thon (sauvage yellowfin, Imperial)  
1 oignon (finement émincé)  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 courgette (en rondelles)  
2 carottes (en rondelles)  
800 grammes de tomates pelées  
1 boîte de concentré de tomates  
4 cuillères à soupe de câpres  
origan frais  
huile d'olive  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Égouttez le thon.
- 2.** Faites cuire les penne al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez bien.
- 3.** Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les courgettes et les carottes et laissez mijoter.
- 4.** Ajoutez les tomates, le concentré de tomates et l'origan. Laissez mijoter pendant 15 minutes à feu doux. Ajoutez les câpres dans la sauce.
- 5.** Répartissez les penne sur les assiettes. Nappez de sauce tomate. Disposez le thon sur la sauce.
- 6.** Servez.