



Fusilli giganti au thon et à la sauce tomate



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de fusilli Giganti
Grisspasta Artisanal

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

1 gousse d'ail, hachée finement

1/2 oignon, haché

1 pot de 700 ml de sauce tomate

75 ml (1/3 tasse) d'olives Calamata,
dénoyautées et coupées en deux

170g (2 boîtes) de thon en morceau,
égoutté

1 ml (1/4 c. à thé) de basilic sec

0,5 ml (1/8 c. à thé) de flocons de
piment de Cayenne (facultatif)

PRÉPARATION

- 1) Cuire les pâtes selon le mode d'emploi de l'emballage.
- 2) Faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la sauce tomate, les olives, le thon, le basilic et le piment de Cayenne.
- 3) Laisser mijoter 5 minutes.
- 4) Servir sur les pâtes.

English on page 2



Fusilli Giganti with tuna and tomato sauce



INGREDIENTS

454g (1lb) of Grisspasta Artisanal
Fusilli Giganti

15ml (1 tbsp) olive oil

1 garlic clove, minced

1/2 onion, chopped

1-700ml jar tomato sauce

75ml (1/3 cup) Calamata olives,
halved and pitted

170g (2 cans) chunk tuna, drained

1 ml (1/4 tsp) dried basil

0.5 ml (1/8 tsp) red pepper Flakes
(optional)

PREPARATION

- 1) Cook pasta according to package directions.
- 2) Sauté garlic and onion in oil until tender. Add tomato sauce, olives, tuna, basil and red pepper.
- 3) Simmer for 5 minutes.
- 4) Serve over pasta.

