



TON IN SOS DE ROSII CU USTUROI



Ingrediente (o portie):

160 g ton Calvo in sos de rosii;
2 linguri de usturoi pisat;
2 linguri de ulei de masline;
1 ardei iute tocat marunt;
25 g piure de rosii;
oregano uscat;
piper negru;
sare.

Mod de preparare:

Puneti usturoiul in uleiul de masline si lasati-l maximum 30 de secunde la foc mic, intr-o tigaie antiaderenta. Adaugati ardeiul iute tocat marunt, rumeniti-l si pe el cateva secunde, dupa care puneti piureul de rosii si sarea. Amestecati cateva minute, dupa care adaugati tonul cu sos de rosii din conserva, impreuna cu oregano. Mai lasati-l cateva minute (maximum 10 min) si gata. La final, mai adaugati putin oregano si piper negru.