



 **DIFFICOLTÀ** : BASSA

 **PREPARAZIONE** : 1 MIN

 **COTTURA** : 12 MIN

INGREDIENTI

- ACQUA DEL RUBINETTO
- SALE IN SALIERA
- PASTA DIGNITOSA
- 2 SCATOLETTE DI TONNO ECONOMICO
- SPERANZA Q.B.
- MAIS, POMODORI, BASILICO (Budget ?)



PRESENTAZIONE

Oggi prepareremo l'emblema della cucina dello studente fuori sede: la **Pasta col Tonno**. Pochi e semplici ingredienti per mantenere l'umiltà dell'**Universitario doc**.

**PASTA COL TONNO A PRANZO
E CEREALI CON LATTE A CENA:
IL MENÙ TIPICO DELLO STUDENTE!**

**GENERAZIONI DI LAUREATI
HANNO FINITO GLI STUDI SENZA
AVER MAI PROVATO L'EBBREZZA
DELLA NOSTRA CUCINA TIPICA.**



**PER QUESTO È NATO ROBIE FOOD:
PIATTI RICCHI CHE DIVENTANO
POVERI, UNA GUIDA DETTAGLIATA
E PRECISA ALLE RICETTE PIÙ
FAMOSE DEGLI STUDENTI
UNIVERSITARI DI TUTTO IL MONDO.**

PREPARAZIONE

Aprire il rubinetto e **riempite la pentola** lasciata in ammollo nel lavandino dal coinquilino becero.




Posizionala sul fornello e lasciate che l'acqua giunga ad **ebollizione**.

Aggiungete il sale e calate la pasta come un sipario sulla vostra triste giornata universitaria.

Mentre la pasta cuoce, **mangiate in piedi** il tonno direttamente dentro la prima scatola.

A seguire, mettete il contenuto della **seconda scatola** all'interno di un piatto fondo. Fatto?

Scolate quindi la pasta, assicurandovi che sia cotta come nonna comanda, e versatela con discreta foga nel piatto. Et voilà! 

Per **un tocco di classe**, può essere condita a piacere con mais, pomodori, basilico e con **le vostre lacrime**, per un sapore di sale, sapore di mare ancora più fresco. **No formaggio!**

LEVEL PRO - Gustate la vostra creazione mentre guardate Quattro Ristoranti di Borghese, annuendo e ripetendo '**Diesci**'.