

# Spaghetti Aglio Olio Tuna

## Bahan :

- 1 kaleng **Sun Bell Tuna Potongan dalam Air Garam**
- 200 gr spaghetti kering
- 3 sdm minyak zaitun (olive oil)
- 4 siung bawang putih, iris tipis
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu jamur
- 1 sdt lada bubuk
- 2 biji cabai rawit utuh (opsional)
- parsley cincang secukupnya



## Cara Membuat

1. Rebus spaghetti dalam air mendidih dengan sedikit garam sampai al dente, tiriskan.
2. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang putih (dan cabai kering bila suka) sampai harum.
3. Masukkan Sun Bell Tuna Potongan dalam Air Garam (tiriskan airnya dulu), aduk sebentar.
4. Tambahkan garam, lada, dan kaldu jamur. Aduk rata.
5. Masukkan spaghetti, aduk hingga bumbu meresap
6. Angkat, sajikan dengan parsley

Dapatkan produk SunBell disini :

