

Penne Tuna Carbonara



Bahan - bahan

- 1 kaleng Sunbell Tuna Katsuo Gold 200g
- 1/2 buah bawang bombay (iris tipis)
- 1 sdm daun parsley segar (cincang)
- 100–150 gram pasta penne
- 180g saus cheese carbonara (bisa pakai instan)
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt oregano bubuk
- 100 ml susu full cream (bisa ditambah sesuai selera)
- 1 sdm minyak goreng (untuk merebus pasta)



Tuna bawang dalam minyak sayur!

Cara Membuat

- Rebus pasta penne dengan sedikit minyak hingga al dente, tiriskan.
- Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombay hingga harum.
- Masukkan Sunbell Tuna Katsuo Gold (tiriskan minyaknya dulu ya), aduk hingga merata.
- Tambahkan keju carbonara, lada bubuk, dan oregano, aduk sampai meleleh dan rata.
- Masukkan pasta penne rebus ke dalam saus, aduk rata dan koreksi rasa.
- Tambahkan susu full cream, masak sebentar hingga creamy.
- Sajikan dengan taburan daun parsley.