רכיבים:

500 גרם פסטה פוזילי (ספירלה)
1 קופסא של טונה במים
1 בצל, קצוץ דק
1 שן שום כתושה
8 עלי בזיליקום, קצוצים דק
300 גרם עגבניות שרי, חתוכות לרבעים
2 כפות שמן זית
1 כף מיץ לימון
½ כפית מלח
½ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן.
2. בזמן שהפסטה מתבשלת, מחממים את השמן במחבת, ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את השום ומערבבים. ממשיכים לטגן כדקה. מוסיפים את הבזיליקום ומטגנים כשתי דקות. מסננים את הטונה, מוסיפים את הנתחים למחבת ומפוררים. מוסיפים מיד לאחר מכן את עגבניות השרי. מבשלים כ-3 דקות. מתבלים במיץ לימון, מלח ופלפל.
3. מסננים את הפסטה ושמים בקערה. יוצקים מעל את הרוטב ומערבבים. מגישים חם.