



1200 г макарон спагетти, 300 г тыквы, 1 баночка тунца, 0,5 скл. оливок без косточек (лучше взять маринованные в масле), 4 ст. л. оливковой пасты (пюре из оливок), 2 ст. л. каперсов, 10 помидоров чери (можно заменить двумя обычными), 6 ст. л. масла.

Готовим соус. Каперсы промываем водой и тушим на масле 2 мин., добавляем оливки и вместе тушим 3 мин.

Тыкву порезать на небольшие кубики. Закидываем в сковороду, тушим 5 — 7 мин. Добавляем оливковую пасту и тушим еще 2 мин.

Помидоры чери режем пополам, добавляем к массе, после — тунец с баночки. Тушим под крышкой на малом огне 5 мин.

Спагетти варим, как указано на упаковке, поливаем соусом, перемешиваем.