

155. Spicy Tuna Spaghetti

~ Irma Rismayanti ~

Malam-malam pengen banget makan spageti tuna yg biasa aku beli di PHD. Cek kulkas, bahannya ada semua. Yaudah cus bikin Spicy Tuna Spaghetti ala akuuu.

Btw menurut aku ini beneran pedes ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **60 gr** Spaghetti
- **100 gr** Tuna fillet, cacah/potong dadu
- **3 buah** Jamur Champignon, iris
- **1/2 butir** Bawang Bombay, iris
- **2 siung** Bawang Putih, cacah
- **2 buah** Cabai Rawit Merah, sesuai selera
- **1 sdt** Lada Bubuk
- **1 sdt** Oregano
- **Secukupnya** Garam
- Air
- **3 sdm** Minyak Goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Didihkan air yang telah dicampur dengan 1 sdm Minyak dan sedikit garam. Kemudian masak spaghetti hingga al dente. Angkat dan tiriskan.
- Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum dan agak sedikit layu.
- Masukkan potongan ikan dan cabai. Masak hingga ikan matang. Gunakan api sedang.
- Tambahkan lada bubuk, oregano dan garam. Aduk rata.
- Masukkan spaghetti. Aduk rata dan masak sebentar hingga bumbu meresap. Cek rasa.
- Selesai □

Resep-resep Terkait

- [159. #MPASI Bubur Ayam Mentega](#)



- [158. #MPASI Bubur Tenggiri](#)



- [157. #MPASI Bubur Lele Brokoli](#)



- [156. #MPASI Bubur Buncis Telur Puyuh](#)

