

# LINGUINE ALLA STROMBOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di tonno in scatola al naturale,
- 4 acciughe sott'olio,
- 150 g di olive nere,
- 750 g di passato di pomodoro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- 150 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 400 g di pasta tipo linguine.

In una casseruola con fondo antiaderente, mettere l'olio d'oliva e l'aglio, far rosolare l'aglio e toglierlo dalla casseruola.

In quest'olio a fuoco lentissimo, far rosolare il tonno e le acciughe, versare quindi anche le olive.

Rimestare ancora qualche secondo, ed aggiungere il passato di pomodoro, salare, e lasciar cuocere per 3/4 d'ora circa.

Intanto lessare le linguine, e a cottura avvenuta, condirle con il sugo preparato.

Servire ben caldo con una spruzzata di pecorino romano.

La ricetta può essere variata aggiungendo insieme alle olive 100 g di capperi sotto sale (avendo l'accortezza di sciacquarli per eliminare il sale in eccesso).