

MACCHERONCINI INDIAVOLATI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo maccheroncini,
- 2 cucchiaini di cipolla tritata,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 peperoncino piccante,
- 85 g di tonno sott'olio,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 mestolo di brodo,
- 50 g di formaggio provolone affumicato,
- sale.

Cuocete la pasta in acqua salata.

Soffriggete la cipolla nell'olio, aggiungete il peperoncino tritato, il prezzemolo e il brodo e lasciate insaporire un paio di minuti.

Aggiungete anche il tonno e cuocete per altri 5 minuti.

Scolate la pasta e conditela subito con la salsa piccante e il provolone tritato.

Mescolate finché il formaggio non comincia a filare.

Servite ben caldo.